COMPETENCE E 8100

Monikäyttöinen kalusteiden sisään asennettava liesi

Käyttöohje

Arvoisa asiakas,

lue tämä Käyttäjän informaatio huolellisesti läpi.
Noudata ennen kaikkea ensimmäisillä sivuilla luvussa "Turvallisuus" olevia ohjeita. Säilytä tämä Käyttäjän informaatio huolellisesti myöhempää käyttöä varten. Anna ohjeet myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Varoituskolmion ja/tai merkkisanojen (**Varoitus!**, **Varo!**, **Huomio!**) avulla tuodaan esille ohjeita, jotka ovat tärkeitä turvallisuutesi tai laitteen toimintakyvyn kannalta. Noudata niitä ehdottomasti!

☞ **1.** Tämä merkintä ohjaa sinua askel askeleelta laitteen käytössä.

2. ...

3. ...

Tämän merkin jälkeen saat laitteen hallintaan ja näppärään käyttöön liittyviä lisätietoja.

Laitteen taloudelliseen ja ympäristöä säästävään käyttöön liittyvät vinkit ja ohjeet on merkitty apilanlehdellä.

Jos laitteessa ilmaantuu häiriöitä, löydät tämän ohjeen luvusta "Mitä tehdä, jos..." niiden korjaamiseen liittyviä vihjeitä.

- Teknisten ongelmien suhteen voit aina kääntyä lähelläsi olevan VALTUUTETUN HUOLLON puoleen.
  Huomioi luvussa "Huolto" annetut ohjeet.

Painettu ympäristöystävällisesti valmistetulle paperille.
Ekologisesti ajatteleva toimii myös ekologisesti ...

SISÄLTÖ

Käyttöohje 6

Turvallisuusohjeet 6

Hävittäminen 8

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet 9

Laitteen rakenne 10
Käyttöliuska 10
Kellon toiminnot 11
Uunin varustus 12
Lisätarvikkeet uunia varten 13

Uunin toiminnot 14

Ennen ensimmäistä käyttöä 16
Kellonajan asetus/muuttaminen 16
Ensimmäinen puhdistus 17

Keittoalueiden käyttö 18
Keitto ilman alkukuumennusautomatiikkaa 19
Keitto alkukuumennusautomatiikkaa käyttäen 19
Alkukuumennusajat käytettäessä alkukuumennusautomatiikkaa 20
Keittoalueiden turvakatkaisu 21

Uunin käyttö 22
Rasvasuodattimen asettaminen paikoilleen/poistaminen 22
Ritilän ja pannun asettaminen paikoilleen 22
Uunin kytkeminen päälle ja pois 23
Uunin lämpötilan muuttaminen 24
Uunin toimintojen muuttaminen 24
Uunin ajankohtaisen lämpötilan tarkistus 24
Pikalämmitys 25
Automaattitoiminnon käyttö 25
Automaattinen poiskytkentä 26
Automaattinen päälle- ja poiskytkeminen 27
Automaattitoiminnon tarkistaminen 27
Automaattitoiminnon muuttaminen jälkikäteen 28
Automaattitoiminnon asetuksen poisto 28
Automaattitoimintoon liittyviä tietoja 28
Ajastimen asetus 29

Uunin lampun kytkeminen päälle/pois 30
Kellon näytön kytkeminen päälle/pois 30
Uunin turvakatkaisu 30
Uunin lapsilukko 31

Käyttömahdollisuudet, taulukot ja vihjeet 32
Keittäminen 32
Ohjearvoja keittämiseen ilman automaattitoimintoa 32
Käyttöesimerkkejä keittämiseen automaattitoimintoa käyttäen 33
Leivonnaisten paistaminen 35
Paistotaulukko 37
Laatikkoruokien ja kuorrutettavien ruokien taulukko 40
Valmiiden pakasteruokien taulukko 40
Ruokien paistaminen 41
Paistotaulukko 42
Tasogrillaus 44
Grillaustaulukko 44
Bio-toiminnot 45
Paistaminen alhaisissa lämpötiloissa 45
Paistotaulukko alhaisia lämpötiloja varten 46
Jogurtin valmistus 47
Hiivataikinan nostatus 47
Hedelmien, vihanneksien kuivatus 48
Sulatus 49
Sulatustaulukko 49
Säilöntä 50
Säilöntäajat 50
Lämpötilaehdotustaulukko 51

Puhdistus ja hoito 52
Laitteen ulkopinta 52
Uunin sisätila 52
Varusteet 52
Rasvasuodatin 52
Metallikehikko 53
Grillivarusteet 54
Uunin lamppu 55
Uunin luukku 56
Uunin luukun lasi 57

Mitä tehdä, jos 59

Erityiset lisävarusteet 60

Asennusohjeet 62
Tekniset tiedot 62
Säädökset, standardit, direktiivit 62
Turvallisuusohjeita asentajalle 63
Asennus 64

Huolto 79

KÄYTTÖOHJE

⚠ Turvallisuusohjeet

Uuden laitteen asennuksen ja liitännän saa suorittaa vain **valtuutettu ammattihenkilö**.
Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuuoikeus raukeaa, jos laitteeseen ilmaantuu vaurioita.
AEG-sähkölaitteiden turvallisuus vastaa yleisesti hyväksyttyjä teknisiä säännöksiä ja laiteturvallisuuslakia. Katsomme kuitenkin valmistajan velvollisuudeksemme antaa seuraavat turvallisuutta koskevat ohjeet.

Yleinen turvallisuus

- Varo liittäessäsi muita sähkölaitteita laitteen lähellä olevaan pistorasiaan. Liitosjohdot eivät saa joutua kuumalle keittolevylle eivätkä tarttua kuuman uuninluukun väliin.
- Uunissa ei saa säilyttää palavia esineitä. Ne saattavat syttyä, kun uuni kytketään päälle.
- Laitteen puhdistus höyrysuihku- tai korkeapainepuhdistimella on turvallisuussyistä **kielletty**.
- Lasi saattaa mennä rikki erityisesti ulommaisen lasin nurkista, jos sitä esim. painetaan kovakouraisesti.
- Kun keität, paistat tai grillaat, uunin luukku kuumenee. **Pidä**tämän vuoksi **pikkulapset loitolla.**
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti. Jos valmistat ruokia rasvassa tai öljyssä (esim. ranskanperunat), pysyttele laitteen lähettyvillä.
- Jos käytät uunissa alkoholipitoisia aineksia, saattaa syntyä helposti syttyvä alkoholin ja ilman sekoitus. Tällöin avaa luukku varovasti. Älä käsittele samanaikaisesti hehkuvia esineitä, kipinöitä tai tulta. Suosittelemme, että annat kypsytettävän ruoan jäähtyä uunissa n. 10-15 minuuttia uunin virran ollessa katkaistuna.
- Laitteeseen liittyviä **korjaustöitä** saavat suorittaa **vain alan ammattihenkilöt**. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa huomattavaa vaaraa. Käänny korjausten suhteen asiakaspalvelumme tai alan kauppiaan puoleen.
- Jos laitteessa ilmenee häiriöitä: kierrä sulakkeet irti tai kytke ne pois päältä.

Käyttötarkoituksen mukainen käyttö

- Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin kuin ruokien keittämiseen ja paistamiseen tavallisessa kotitalouskäytössä.
- Käytä laitetta vain ruoanvalmistukseen.
- Älä käytä uunia huoneen lämmitykseen.

Näin vältät laitteen vaurioitumista

- Älä vuoraa uunia alumiinifoliolla äläkä aseta sen pohjalle paistopeltiä, kattilaa tms.; muussa tapauksessa uunin pohjapinnoite vaurioituu sen pinnalle kerääntyvän kuumuuden vuoksi.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Lika irtoaa parhaiten, kun se puhdistetaan heti, eikä pala kiinni laitteen pintaan.
- Paistopelliltä tippuvat hedelmämehut aiheuttavat tahroja, joita ei voida poistaa. Jos paistat mehuisia kakkuja tai torttuja, käytä yleispeltiä.
- Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan leivinuuniin. Emalipinta saattaa vaurioitua.
- Älä istu avoimen uuninluukun/vaunun päälle.
- Älä säilytä uunissa kosteita elintarvikkeita.

Ekoeristys

Uuni on varustettu tehtaalla ekoeristyksellä. Riippumattomat tarkastuslaitokset ovat tarkastaneet sen haitallisten aineiden pitoisuuden ja todenneet sen ongelmattomaksi.

Hävittäminen

Pakkausmateriaalin hävittäminen

Kaikki käytetyt materiaalit ovat rajoituksetta kierrätyskelpoisia, niitä voidaan käyttää uudelleen.
Muovit on merkitty seuraavalla tavalla:

- >PE< tarkoittaa polyeteeniä, jota on käytetty esim. ulommaisessa suojuksessa ja sisällä olevassa pussissa.
- >PS< tarkoittaa polystyreeniä, jota on käytetty esim. pehmusteosissa.

Pahviosat on valmistettu 80-prosenttisesta keräyspaperista.

Käytöstä poistetun laitteen hävitys

Kaikki käytöstä poistetut laitteet tulisi ympäristönsuojelusyistä häivittää asianmukaisesti. Tämä koskee entistä laitettasi ja myös uutta laitettasi, kun se jonain päivänä poistetaan käytöstä.

Varoitus! Tee käytöstä poistetut laitteet käyttökelvottomiksi ennen niiden hävitystä. Vedä pistoke ensin pistorasiasta, katkaise sitten verkkojohto, poista mahdolliset salvat ja lukot tai riko ne. Siten estät, että leikkivät lapset jäävät vahingossa loukkuun laitteen sisälle (Tukehtumisvaara!) tai joutuvat muihin hengenvaarallisiin tilanteisiin.

Hävitysohjeita

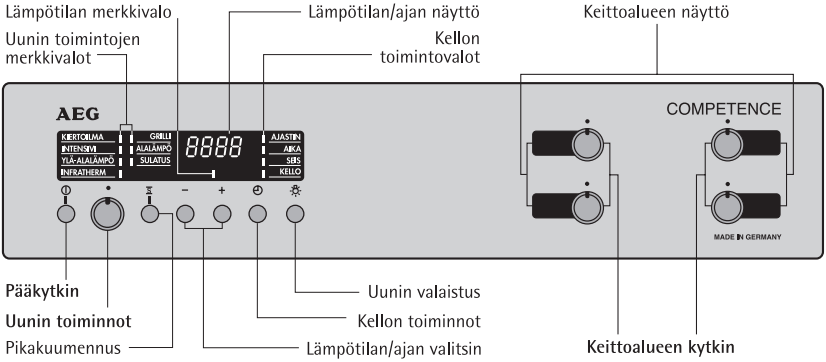
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Lisätietoja laitteen asianmukaisesta hävittämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta.

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

- **Pääkytkin:** Pääkytkimen avulla kytketään koko laite päälle tai pois. Kytkin parantaa turvallisuutta (varsinkin jos talossa on lapsia), koska laitetta ei voi vahingossa kytkeä päälle yksittäisten kytkimien avulla. Myös käyttömukavuus on entistä parempi, koska kaikki toiminnot voidaan sammuttaa yhdellä painalluksella.
- **Turvakatkaisu:** Uunissa on turvakatkaisutoiminto. Jos kytkimien asentoa ei muuteta pitempään aikaan, sekä uuni että liesi kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.
- **Lapsilukko**: Laitteessa on myös uunin lapsilukko. Aktivoitu lapsilukko estää uunin tahattoman käyttöönoton.
- **Elektroninen uuninsäädin**: Uunissa on elektroninen säädin, jonka avulla lämpötila voidaan säätää tarkkaan. Se antaa jokaisen uunitoiminnon valinnan jälkeen automaattisen lämpötilaehdotuksen.
- **Elektronisesti säädetty alkukuumennusautomatiikka**: Keittoalueen kytkimen automaattitoiminto kytkee keittolevyn tehokkaan alkukuumennuksen jälkeen automaattisesti valitulle alhaisemmalle kypsennysteholle.
- **Kuumuudelta suojaava lasitus**: Alhaalta päin tuuletettujen lasiikkunoiden ansiosta uunin luukku ei kuumene liikaa, jolloin vältetään palovammoja.
- **Uunin höyrynpoistoaukko:** Keittotason takana oleva höyrynpoistoaukko on turvallinen ja helppo puhdistaa. Mikäli käytössä on liesituuletin, höyry ohjautuu automaattisesti sen suuntaan. Tämän ansiosta vältetään laitteen likaantumista ja häiritseviä hajuja.
- **Kello**: 24 tunnin näyttö osoittaa kellonajan uunin ollessa pois päältä. Näyttö voidaan haluttaessa kytkeä pois päältä, jolloin säästyy energiaa.

Laitteen rakenne

Käyttöliuska



Pääkytkin
Laitteen päälle- ja poiskytkentää varten.
Laite on: -päällekytketty, kun kytkin on ulkona,
-poiskytketty, kun kytkin on painettuna.

Uunin toiminnot ja merkkivalot
Painettava kääntökytkin uunitoimintojen valintaa varten. Valitun uunitoiminnon osoittaa vastaava toimintovalo.

Pikalämmitys
Lisätoiminto uunin nopeaa lämmittämistä varten uunin toiminnon ja lämpötilan valinnan jälkeen. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, päälle kytkeytyy automaattisesti valittu uunitoiminto.

Lämpötilan ja ajan valitsin
Painike, jolla säädetään aika ja lämpötila valitun toiminnon mukaan. Valittu säätö näkyy lämpötilan/ajan digitaalisessa näytössä.

Kellon toiminnot ja toimintovalot
Painike kellon toimintojen asetusta varten. Kukin merkkivalo osoittaa toiminnon olevan valittuna.

Uunin valaistus
Painike uunin valaistuksen päälle- ja poiskytkentää varten.
Uunin käytön aikana valaistus on automaattisesti päällä. Se voidaan kuitenkin tämän painikkeen avulla kytkeä pois päältä ja tarvittaessa jälleen päälle. Tällä tavoin voidaan säästää energiaa.

Lämpötilan merkkivalo
Lämpötilan merkkivalo palaa uunin lämmetessä ja sammuu, kun säädetty lämpötila on saavutettu.

Keittoalueen kytkin ja keittoalueen näyttö
Painettava kääntökytkin keittovyöhykkeiden päällekytkemistä varten. Valittuu teho näkyy keittoalueen digitaalisesta näytöstä.

Kellon toiminnot

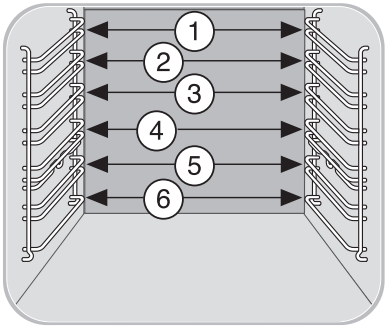
Laitteessa on ohjelmoitu kello; näet siitä kellonajan, voit käyttää sitä ajastimena ja säätää automaattitoiminnon avulla paistoajan.

Kello
KELLO-toiminnon avulla lämpötilan/ajan näytössä on kellonaika, kun uunin toimintoja ei ole kytketty päälle.

Ajastin
AJASTIN-toiminnon avulla voit asettaa enintään 1 tunnin ja 30 minuutin pituisen ajan. Ajastin toimii tavallisen keittiöajastimen tapaan, se ei vaikuta millään tavalla uunin käyttöön.

Automaattitoiminto
Toimintojen AIKA ja SEIS avulla voit säätää uunin kellon siten, että uuni kytkeytyy automaattisesti päälle/pois.

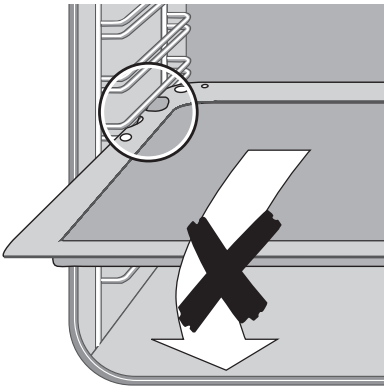
Uunin varustus



Kannatintasot

Uunin kummassakin reunassa on metallikehikko, jossa on 6 eri kannatintasoa.

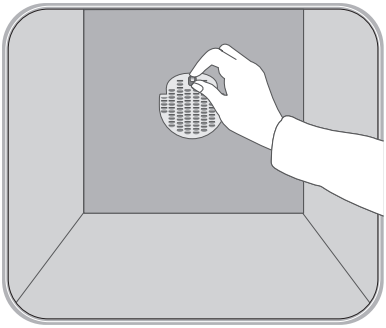
Huomioi, että kaanatintasot lasketaan **ylhäältä alaspäin**.



Kaatumisen esto

Kaikissa uunin varusteissa on kaatumisen estävä varmistin, jotta niitä ei vahingossa vedetä kokonaan ulos.

Kun varusteet työnnetään uunin sisään, varmistimen on oltava takana.

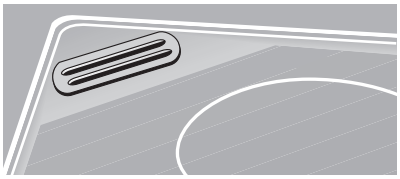


Rasvasuodatin

Laitteen mukana toimitettu rasvasuodatin suojaa uunin takaosassa olevaa tuuletinta likaantumiselta.

Käytä sitä aina, kun **paistat** kiertoilmaa tai Infratherm-toimia käyttäen avoimella ritilällä, yleispellillä tai avoimessa paistovuoassa.

Uunin höyrynpoistoaukko
Uunista tuleva höyry poistuu keittotason takaosassa olevan kanavan kautta suoraan ylöspäin liesituulettimeen.



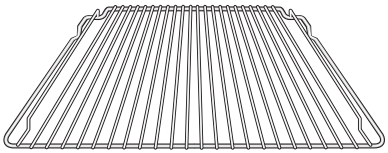
Jäähdytyspuhaltimen toiminta
Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti heti, kun virta kytketään uuniin. Puhallin ei sammu, kun uunin virta kytketään pois, vaan se jäähdyttää laitetta ja pysähtyy automaattisesti.

Lisätarvikkeet uunia varten

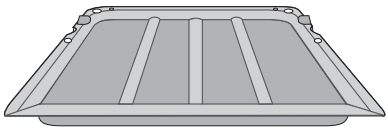
Toimituksen laajuuteen kuuluvat seuraavat osat:

Uunipelti
Kakkuja ja pikkuleipiä varten

Yhdistelmäritilä
Astioita, kakkuvuokia, ruokien paistoa ja grillausta varten



Rasvapannu
Ruokien paistoa ja rasvan keräystä varten



Uunin toiminnot

Uunissa on seuraavat toiminnot:

KIERTOILMA

Tämän toiminnon avulla voit paistaa kakkuja tai torttuja **yhdellä tasolla optimaalisesti**. Lisäksi toiminto sopii sellaisten leivonnaisten paistoon, joiden pohjan tulisi olla ruskea ja rapea, esim. pizza, quiche lorraine, rahkatorttu tms.

Uunin lämpötila voi olla 20-40 °C alhaisempi kuin ylä-/alalämpöä käytettäessä.

Ylä-/alalämpö sekä kiertoilmapuhallin ovat toiminnassa

INTENSIIVI

Intensiivi-toiminto soveltuu erityisesti **paistamiseen useammalla tasolla** samanaikaisesti.

Uunin lämpötila on yleensä 20-40 °C alhaisempi kuin ylä-/alalämpöä käytettäessä.

Käytössä on rengasmainen lämmityselementti ja osa alalämpöä. Lisäksi uunin takaseinässä oleva tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa jatkuvasti uunitilassa. Lämpö vaikuttaa kypsennettävään ainekseen joka puolelta.

YLÄ-ALALÄMPÖ

Ylä-/alalämpö sopivat **paistamiseenyhdellä tasolla**.

Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

INFRATHERM

Infratherm-toiminto soveltuu erityisesti suurien lihakappaleiden tai linnunlihan **grillaukseen** tai **paistoon** yhdellä tasolla. Toiminto soveltuu erityisesti myös **gratinointiin** ja **kuorrutukseen**.

Grillivastus ja kiertoilmapuhallin ovat toiminnassa.

S Pikalämmitys

Pikalämmitystoiminnon avulla **tyhjä uuni** voidaan **lämmittää lyhyessä ajassa** edellä mainittuja toimintoja varten.

Pikalämmitystoiminnon aikana käytetään samanaikaisesti useampaa lämmityselementtiä.

GRILLI

Grillaus soveltuu erityisesti litteiden elintarvikkeiden **grillaukseen** tai **paahtoon**; esim. pihvit, kala tai paahtoleipä.

Grillivastus on toiminnassa.

ALALÄMPÖ

Tämän uunitoiminnon avulla voidaan paistaa leivonnaisia, esim. kosteita torttuja alhaalta **rapeaksi.**

Tämän toiminnon aikana on käytössä ainoastaan uunin pohjassa oleva lämmityselementti.

SULATUS

Sulatustoiminnon avulla voidaan **sulattaa** tasaisesti esim. kakkuja, voita, leipää, hedelmiä ja muita herkkiä elintarvikkeita.

Tämän toiminnon aikana on käytössä pelkkä tuuletin ilman lämmitystä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

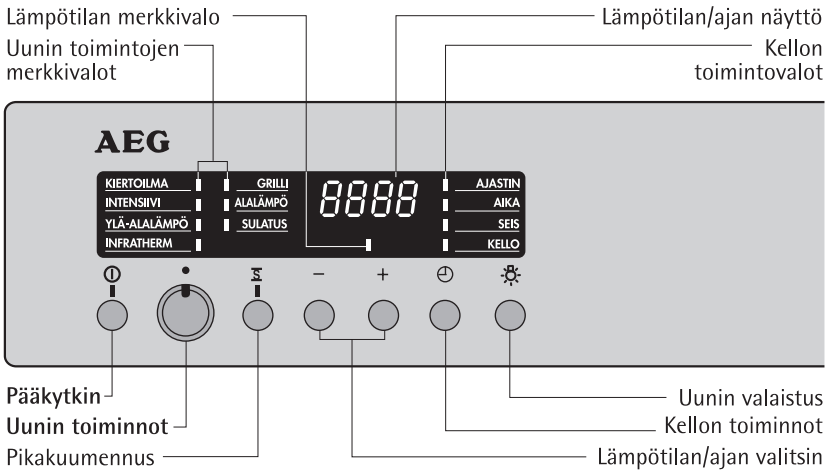
Kellonajan asetus/muuttaminen

Kun laitteen sähkökytkennät on tehty, merkkivalo KELLO sekä lämpötilan/ajan näyttö vilkkuvat.

Ensin säädetään kellonaika. Säätö voidaan suorittaa laitteen ollessa päällä tai poiskytkettynä.

Uunia ei voida ottaa käyttöön, ennen kuin kellonaika on asetettu.

Kellonajan asetus



☞ **1.** Paina näppäintä ⊕ tai ⊖ ja säädä niiden avulla haluamasi kellonaika. Näppäimen ⊕ painamisen jälkeen arvo lisääntyy ja näppäimen ⊖ painamisen jälkeen arvo laskee minuutilla.

2. Paina kellopainiketta ◷ tai odota n. 5 sekuntia. Lämpötilan/ajan näytössä oleva kellonaika lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti. Kellonaika on nyt asetettu.

Kun painat näppäintä ⊕ tai ⊖ yli 2 sekunnin ajan, minuutit juoksevat näytössä eteen- tai taaksepäin, kunnes näppäin päästetään irti. Siten haluamasi arvo löytyy nopeammin.

Jos laite on irrotettu verkkovirrasta esim. sulakkeen lauetessa, lämpötilan/ajan näyttö vilkkuu jälleen. Kellonaika on tällöin asetettava uudelleen edellä kuvatulla tavalla.

Kellonajan muuttaminen

Kellonaikaa voidaan muuttaa laitteen ollessa päällä tai poiskytkettynä.

Lämpötilan/ajan näyttö osoittaa asetettuna olevan kellonajan.

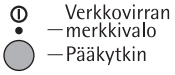
☞ **1.** Paina näppäintä ⏲ niin monta kertaa, että toimintonäppäimen KELLO valo palaa.

2. Aseta kellonaika yllä kuvatulla tavalla.

Ensimmäinen puhdistus

Ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran, se tulisi puhdistaa perusteellisesti. Puhdistus on helpompaa, kun uunin valo on päällä.

☞ **1.** Kytke laite päälle pääkytkimen avulla.
Kytkimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.



2. Paina uunin valaistuksen näppäintä 🔆.

3. Poista kaikki lisätarvikkeet sekä metallikehikko, puhdista ne lämpimällä pesuaineliuoksella.

4. Puhdista myös uuni lämpimällä pesuaineliuoksella ja kuivaa se.

5. Pyyhi laitteen etupuoli vain kostealla liinalla.

Vihje: Käytä teräksisten ulkopintojen puhdistukseen yleisesti myytäviä teräksen hoitoaineita, jotka jättävät pintaan sormenjäljiltä suojaavan kerroksen.

Huomio: Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita! Pinta saattaa vahingoittua.

Keittoalueiden käyttö

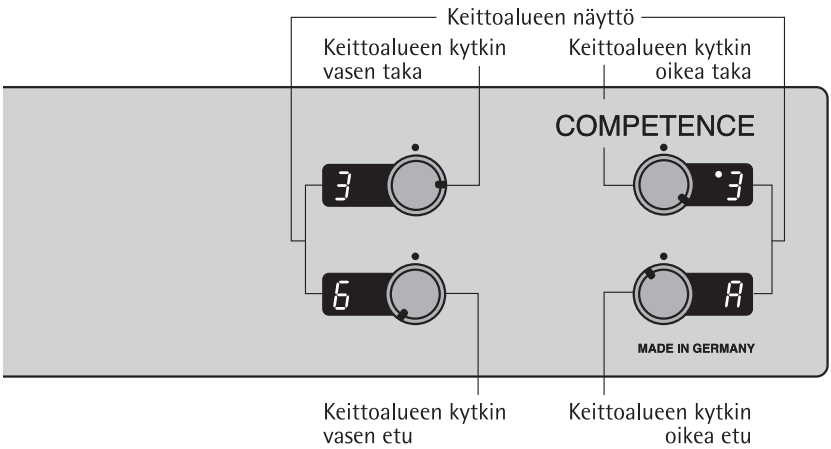
Noudata käyttämästi liesitason käyttöohjetta. Siitä löydät tärkeitä keittoastioihin, käyttöön, puhdistukseen ja hoitoon liittyviä ohjeita.

Seuraava kuvaus ei koske induktiokeittovyöhykkeitä. Jos laitteessasi on induktiovyöhykkeet, lue niiden mukana toimitetut erityiset käyttöohjeet!

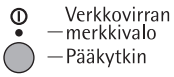
Tehot

- Alueilla 1-9 voit säätää 14 eri tehoa (mukaanlukien väliasennot).
- Väliasentoja voit valita alueilla 2-7. Ne on merkitty tehomerkinnän vieressä vasemmassa yläkulmassa olevalla punaisella pisteellä.
- Jokainen keittoaluekytkin on lisäksi varustettu automaattitoiminnolla.

1 = pienin teho
9 = suurin teho
A = alkukuumennusautomatiikka



Keitto ilman alkukuumennus-automatiikkaa



☞ **1.** Kytke laite päälle pääkytkimen avulla.
Kytkimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

2. Aloita käyttö painamalla keittoalueen kytkintä.
Painike pistää esiin.

3. Käännä keittoalueen kytkin suurelle teholle alkukuumennusta/-paistoa varten.

4. Kun muodostuu höyryä tai rasva on kuumaa, aseta kytkin alhaisemmalle kypsennysteholle.

5. Lopeta keittäminen kääntämällä kytkin nolla-asentoon.

6. Keittoalueen näyttö osoittaa vielä n. 3 sekunnin ajan "0".

7. Paina keittoalueen kytkintä.

8. Kytke laite pois päältä pääkytkimestä.

Keitto alkukuumennusautomatiikkaa käyttäen

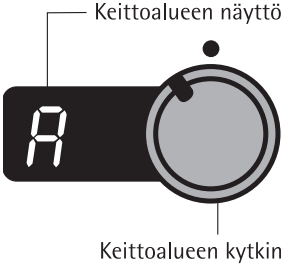
Alkukuumennusautomatiikkaa käytettäessä keittovyöhyke toimii ensin jonkin aikaa täydessä teholla ja kytkeytyy sitten takaisin säädetylle kypsennysteholle. Tämän alkukuumennusvaiheen kesto määräytyy valitun kypsennystehon mukaan.

☞ **1.** Kytke laite tarvittaessa päälle pääkytkimestä.

2. Käännä keittoalueen kytkin oikealle vasteeseensaakka, jolloin alkukuumennus kytkeytyy päälle.

3. Keittoalueen näyttöön ilmestyy tunnus "A".

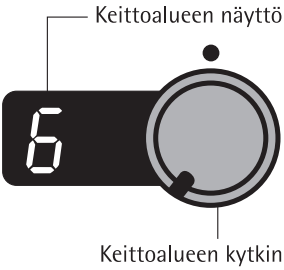
4. Tämän jälkeen käännä keittoalueen kytkin takaisin haluamallesi kypsennysteholle.



5. Näyttöön tulee asetettu kypsennysteho.

Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön tulee kypsennystehon sijasta uudelleen tunnus "A".

Kun alkukuumennusaika on kulunut, näyttöön tulee jälleen valittu kypsennysteho.



6. Voit lopettaa keittämisen kääntämällä kytkin takaisin asentoon "0".

7. Tarvittaessa kytke laite pois päältä pääkytkimellä.

Kytke keittovyöhyke pois päältä n. 5-10 minuuttia ennen ruoan valmistumista, jotta hyödynnät myös jälkilämmön. Tällä tavalla säästät energiaa.

Jos valitset automaattitoiminnon aikana korkeamman kypsennystehon, esim. tehon "3" tilalle tehon "6", kulunut alkukuumennusaika huomioidaan uutta aikaa laskettaessa. Jos valitset alhaisemman kypsennystehon, automaattitoiminto päättyy heti.

Voit päättää automaattitoiminnon ennenaikaisesti asettamalla keittoalueen kytkin ensin asentoon "0" ja kääntämällä se sitten takaisin haluamallesi kypsennysteholle.

Alkukuumennusajat käytettäessä alkukuumennusautomatiikkaa

Kytkimen asento:		Alkukuumennusautomatiikan alkukuumennusaika
A ja	9	ilman automaattitoimintoa
A ja	8	8 minuuttia
A ja	7	4 minuuttia
A ja	•6	3 minuuttia
A ja	6	2 minuuttia
A ja	•5	12,5 minuuttia
A ja	5	10 minuuttia
A ja	•4	8 minuuttia
A ja	4	6,5 minuuttia
A ja	•3	5,5 minuuttia
A ja	3	5 minuuttia
A ja	•2	3 minuuttia
A ja	2	2 minuuttia
A ja	1	1 minuuttia

Alkukuumennusajan kuluttua automaattitoiminto kytkee lämpötilan määrätylle kypsennysteholle.

Tarkkaile kiehumista ensimmäisten ruoanvalmistuskertojen aikana. Siten saat selville, mikä teho sopii käyttämillesi astioille, valmistamillesi ruoille ja tarvitsemillesi määrille parhaiten.

Keittoalueiden turvakatkaisu

Ellei jotain keittoaluetta kytketä pois päältä tai sen tehoa muuteta tietyn ajan kuluessa, **kaikki** keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.

Kaikkien päällekytkettyjen keittoalueiden näyttöön ilmestyy tunnus ⊖.

Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä seuraavasti:

- Teho 1 – 2 6 tunnin kuluttua
- Teho 3 – 4 5 tunnin kuluttua
- Teho 4 – 5 4 tunnin kuluttua
- Teho 6 – 9 1,5 tunnin kuluttua

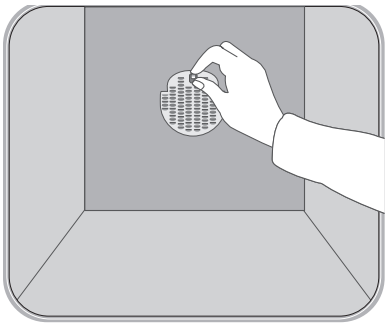
Turvakatkaisun poistaminen

☞ Voit poistaa turvakatkaisun kääntämällä **kaikki** päällekytketyt keittoalueiden kytkimet nolla-asentoon.
Tämän jälkeen keittoalueet ovat jälleen käyttövalmiita.

Uunin käyttö

Rasvasuodattimen asettaminen paikalleen/poistaminen

Aseta rasvasuodatin paikailleen aina, kun **paistat** ritilällä, uunipannulla tai avoimessa paistovuoassa.

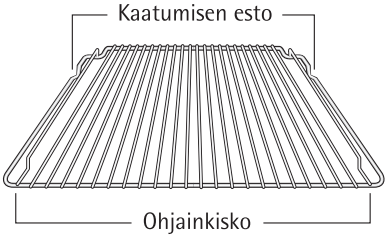


☞ **Rasvasuodattimen asettaminen paikalleen**
Tartu rasvasuodattimen kahvaan ja aseta molemmat pidikkeet ylhäältä päin uunin takaseinämässä olevaan aukkoon (tuuletinaukko).

☞ **Rasvasuodattimen poistaminen**
Tartu rasvasuodattimen kahvaan ja nosta se ylöspäin irti.

Ritilän ja pannun asettaminen paikoilleen

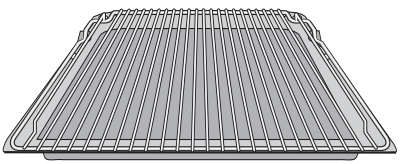
Kaikissa uunin sisään tarkoitetuissa osissa on vasemmassa ja oikeassa reunassa pieni syvennys. Tämä syvennys estää niiden kaatumisen, sen on aina osoitettava alaspäin.



Ritilän asettaminen paikoilleen

☞ **Ritilä** asetetaan paikoilleen siten, että molemmat ohjainkiskot osoittavat ylöspäin. Kaatumisen estävän syvennyksen on osoitettava alaspäin ja oltava uunin takaosassa.

Ritilän ja pannun asettaminen paikoilleen



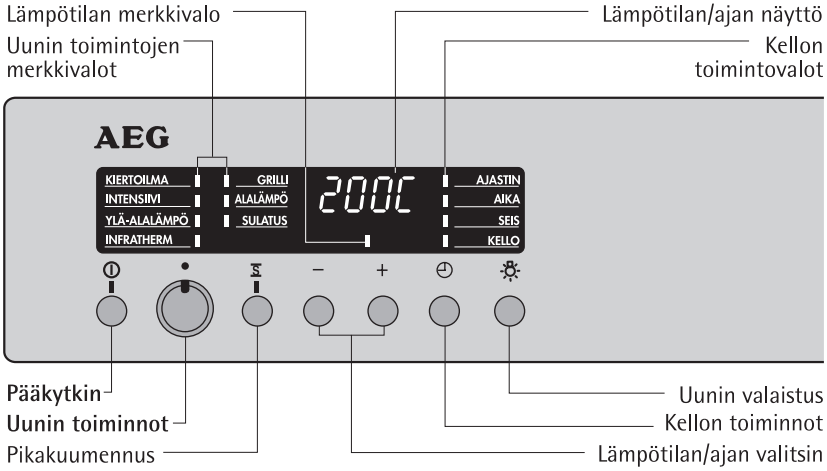
☞ Kun **ritilää ja rasvapannua** käytetään yhdessä, aseta ritilän kaatumisen estävä syvennys tarkalleen rasvapannun koloihin.

Uunin kytkeminen päälle ja pois

☞ **1.** Kytke laite päälle pääkytkimen avulla.
Kytkimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

2. Jos haluat käyttää uunia, paina "Uunin toiminnot" -painiketta.
Painike on ulkona.

3. Valitse haluamasi toiminto kiertämällä "Uunin toiminnot" -painiketta.
Näyttöön tulee valittu lämpötila. Lämpötilan/ajan näyttöön tulee lämpötilaehdotus.



Ellei laitteen ehdottamaa lämpötilaa muuteta n. 5 sekunnin kuluessa, uuni alkaa lämmetä. Lämpötilan merkkivalo osoittaa lämpiämisen olevan käynnissä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu.

4. Kun haluat kytkeä uunin pois päältä, käännä "Uunin toiminnot" -painike nolla-asentoon.

5. Paina kytkintä, jolloin se jää pohjaan.

6. Kytke laite pois päältä pääkytkimen avulla.
Kytkimen yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

Uunin lämpötilan muuttaminen

Kun haluttu uunitoiminto on valittu, lämpötilan/ajan näyttöön tulee toimintoa vastaava lämpötilaehdotus. Voit muuttaa laitteen ehdottamaa lämpötilaa tarvittaessa ennen paistamista tai sen jälkeen.

☞ Muuta lämpötilaa ylös- tai alaspäin näppäimien ⊕ tai ⊖ avulla.

ⓘ Lämpötila muuttuu 5 °C:een välein. Jos painat näppäimiä ⊕ tai ⊖ yli 2 sekunnin ajan, lämpötila juoksee näytössä ylös- tai alaspäin, kunnes näppäin päästetään irti. Tällä tavalla haluttu lämpötila voidaan säätää nopeammin.

Uunin toimintojen muuttaminen

☞ Aseta haluamasi toiminto kääntämällä "Uunin toiminnot" -kytkintä. Ellei laitteen ehdottamaa lämpötilaa muuteta, uunin lämmitys alkaa muutama sekunti sen jälkeen, kun uusi toiminto on valittu ja lämpötilaehdotus on tullut näyttöön.

Uunin ajankohtaisen lämpötilan tarkistus

Uunin lämpiämisen aikana voidaan tarkistaa, kuinka korkea lämpötila on jo saavutettu.

☞ Paina näppäimiä ⊕ ja ⊖ samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Lämpötilan/ajan näyttöön tulee jo saavutettu lämpötila. Noin 9 sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy jälleen asetettu lämpötila.

Pikalämmitys

Kun olet valinnut jonkin uunitoiminon, voidaan tyhjä uuni lämmittää nopeasti pikalämmitystoiminnon avulla.

Huomio: Kypsytettävät ainekset saa asettaa uuniin vasta sitten, kun pikalämmitys on päättynyt ja uunin valittu toiminto on käynnistynyt.

☞ **1.** Valitse haluamasi uunitoiminto (esim. YLÄ-ALALÄMPÖ). Tarvittaessa muuta laitteen ehdottamaa lämpötilaa.

2. Paina pikalämmityspainiketta .
Pikalämmityspainikkeen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Pikalämmitys käynnistyy.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Merkkivalo sammuu.
Valitsemasi uunitoiminto on nyt päällä ja lämpötila on haluamallasi tasolla. Voit nyt asettaa kypsennettävät ainekset uuniin.

Pikalämmitystoimintoa ei voida käyttää yhdessä toimintojen grilli, ylälämpö tai sulatus kanssa.

Uunin nopeaa lämmittämistä varten löydät suosituksia luvusta "Käyttömahdollisuudet, taulukot ja vihjeet".

Automaattitoiminnon käyttö

Automaattitoimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- **Automaattinen poiskytkentä**: Jos olet kytkenyt uunin päälle etkä halua unohtaa sammuttaa sitä hyvissä ajoin, voit asettaa ajastimella joko kypsennysajan **keston tai** sen **päättymisajan**. Uuni kytkeytyy tällöin automaattisesti pois päältä.
- **Automaattinen päälle- ja poiskytkentä**: Jos haluat esim. valmistella jo aamulla tai päivällä illaksi tarkoitetun ruoan, voit määrätä kypsennyksen **keston ja lisäksi** sen **päättymisajan**. Uuni kytkeytyy tällöin automaattisesti päälle säädettynä aikana ja kypsennysajan jälkeen automaattisesti pois päältä.

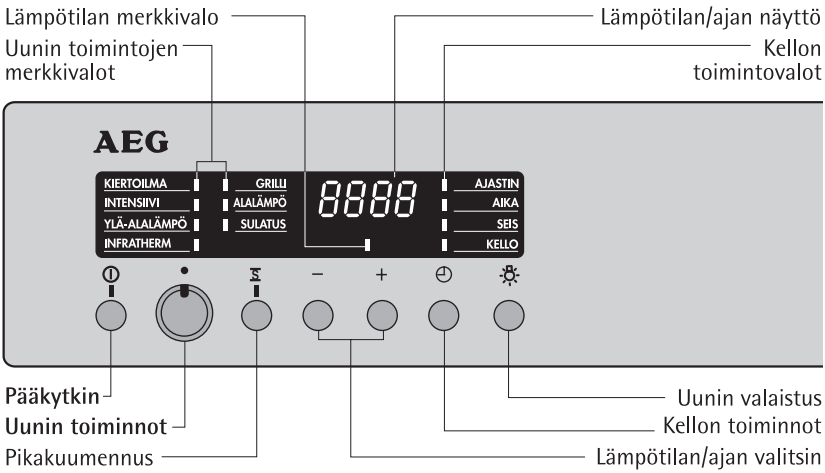
– **Esimerkki:** Paistin kypsennysaika on 1 tunti: AIKA = 1.00.
Paistin tulisi olla valmis klo 18:00: SEIS = 18.00.

Voit valita uunin toiminnon joko ennen automaattitoiminnon asetusta tai sen jälkeen.

Kellotoimintojen valinnan jälkeen on n. 5 sekuntia aikaa syöttää haluamasi arvo. Tämän jälkeen kellon toimintovalo sammuu, jolloin se on valittava uudelleen.

Automaattinen poiskytkentä

☞ **1.** Kytke laite tarvittaessa päälle pääkytkimestä.



2. Valitse uunin toiminto. Tarvittaessa muuta laitteen ehdottamaa lämpötilaa.

3. Paina kellopainiketta ⏲ niin monta kertaa, että toimintovalo on kohdassa AIKA tai SEIS.
Lämpötilan/ajan näyttö sekä toimintovalo AIKA tai SEIS vilkkuvat.

4. Paina 5 sekunnin kuluessa näppäintä ⊞, kunnes haluttu kypsennysaika tai haluamasi kypsennyksen päättymisaika on asetettuna.

5. Noin 5 sekunnin kuluttua toimintovalo AIKA tai SEIS lakkaa vilkkumasta ja palaa sitten jatkuvasti. Ajastin on asetettu automaattista poiskytkentää varten.
Kun kypsennysaika on kulunut tai kypsennyksen päättymisajankohta saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Tällöin kuuluu n. 2 minuutin ajan äänimerkki.

6. Kun painat kellonäppäintä ⏲, äänimerkki hiljenee.

7. Käännä uunitoimintojen kytkin nolla-asentoon.

8. Tarvittaessa kytke laite pois päältä pääkytkimellä.

Automaattinen päälle- ja poiskytkeminen

Automaattista päälle- ja poiskytkemistä varten on syötettävä kypsennysajan kesto ja päättymisaika. Seuraavassa ohjeessa syötetään ensin kestoaika ja sitten kypsennyksen päättymisaika. Ne voidaan valita myös päinvastaisessa järjestyksessä.

☞ **1.** Kytke laite tarvittaessa päälle pääkytkimestä.

2. Valitse uunin toiminto. Tarvittaessa muuta laitteen ehdottamaa lämpötilaa.

3. Paina kellonäppäintä ⏲ niin monta kertaa, että toimintovalo on kohdassa AIKA.
Lämpötilan/ajan näytössä on lukema "0.00".

4. Pain 5 sekunnin kuluessa näppäintä ⊞, kunnes näyttöön tulee haluamasi kestoaika.

5. Paina kellonäppäintä ⏲, kunnes toimintovalo on kohdassa SEIS.
Lämpötilan/ajan näyttö osoittaa lasketun kypsymisen päättymisajan, joka olisi voimassa, jos kypsyttäminen alkaisi heti.

6. Paina 5 sekunnin kuluessa näppäintä ⊞, kunnes näyttöön tulee haluamasi kypsymisen päättymisaika.
Noin 5 sekunnin kuluttua toimintovalo lakkaa vilkkumasta ja palaa sitten jatkuvasti.
Toimintovalot AIKA ja SEIS palavat nyt jatkuvasti. Tällöin kello on säädetty siten, että se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois.
Uuni kytkeytyy päälle määrättynä aikana. Kun kypsymisen päättymisaika on saavutettu, uuni sammuu automaattisesti. Tällöin kuuluu n. 2 minuutin ajan äänimerkki.

7. Kun painat kellonäppäintä ⏲, äänimerkki hiljenee.

8. Käännä uunitoimintojen kytkin nolla-asentoon.

9. Tarvittaessa kytke laite pois päältä pääkytkimellä.

Automaattitoiminnon tarkistaminen

☞ Valitse kellonäppäimellä ⏲ uudelleen toiminto AIKA tai SEIS.

Vastaava toimintovalo alkaa vilkkua. "Lämpötilan/ajan näyttö" osoittaa jäljellä olevan kypsennysajan tai määrätyn päättymisajan.

Automaattitoiminnon muuttaminen jälkikäteen

Voit muuttaa asetettua kypsennysaikaa tai sen päättymisajankohtaa vielä paiston aikanakin.

☞ **1.** Valitse kellonäppäimellä ⏲ uudelleen toiminto AIKA tai SEIS. Vastaava toimintovalo alkaa vilkkua. Lämpötilan/ajan näyttö osoittaa jäljellä olevan kypsytysajan tai määrätyn kypsytyksen päättymisajankohdan.

2. Paina 5 sekunnin kuluessa näppäintä ⊕ tai ⊖ niin kauan, että haluamasi kypsennysaika tai päättymisaika on asetettu.

ℹ Muutoksia voidaan tehdä vain toimintovalojen vilkkuessa.

Automaattitoiminnon asetuksen poisto

☞ **1.** Kytke laite pois päältä pääkytkimestä.

2. Käännä uunitoimintojen kytkin nolla-asentoon.

ℹ Automaattitoimintoon liittyviä tietoja

- Pisin mahdollinen asetettava AIKA on 23 tuntia ja 59 minuuttia.
- Jos kypsymisen päättymisajankohta valitaan ensin, kello laskee automaattisesti pisimmän mahdollisen kypsymisajan ja ehdottaa sitä. Tätä AIKA-asetusta ei voida pidentää.
- **Esimerkki:** Kellonaika: 14.00 Uhr. Asetettu SEIS-ajankohta: klo 16.00. Pisin mahdollinen AIKA: 2.00 tuntia.
- Jos kypsennysaika valitaan ensin, kello laskee automaattisesti kypsytykselle aikaisimman mahdollisen päättymisajan ja ehdottaa sitä. Tätä AIKA-asetusta ei voida muuttaa aikaisemmaksi.

– **Esimerkki:** Kellonaika: 14.00 Uhr. Asetettu AIKA: 3.00 tuntia. Aikaisin mahdollinen SEIS-ajankohta: klo 17.00.

Ajastimen asetus

Ajastin voidaan asettaa uunin ollessa käytössä sekä myös silloin, kun valittuna ei ole uunitoimintoja.

☞ **1.** Kytke laite tarvittaessa päälle pääkytkimestä.

2. Paina kellonäppäintä ⏲ niin monta kertaa, että toimintovalo on kohdassa AJASTIN.
Toimintovalo AJASTIN vilkkuu. Lämpötilan/ajan näytössä on lukema "0.00".

3. Syötä 5 sekunnin kuluessa näppäimellä ⊞ haluamasi kestoaika.

4. Muutaman sekunnin kuluttua AJASTIN-näppäimen toimintovalo lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti. Ajastin alkaa käydä. Minuuttilukema juoksee takaperin.

5. Ajastimella asetetun ajan kuluttua kuuluu n. 2 minuutin ajan äänimerkki.

6. Kun painat kellonäppäintä ⏲, äänimerkki hiljenee.
Toimintovalo AJASTIN sammuu.

7. Tarvittaessa kytke laite pois päältä pääkytkimellä.

Ajastimen asetuksen muuttaminen

☞ **1.** Valitse kellonäppäimellä ⏲ uudelleen AJASTIN-toiminto.

2. Aseta uusi haluamasi kestoaika 5 sekunnin kuluessa näppäimillä ⊞ tai ⊟.

3. Muutaman sekunnin kuluttua toimintovalo AJASTIN lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti. Ajastin käyttää nyt muutettua aikaa.

Ajastimen keskeyttäminen

☞ **1.** Valitse kellonäppäimellä ⏲ uudelleen AJASTIN-toiminto.

2. Paina 5 sekunnin kuluessa näppäimiä ⊞ ja ⊟ samanaikaisesti.
Näyttöön ilmestyy "0.00". Muutaman sekunnin kuluttua toimintovalo AJASTIN sammuu, lämpötilan/ajan näyttöön tulee jälleen ajankohtainen kellonaika.

ⓘ Pisin ajastimella asetettavissa oleva aika on 1 tunti 30 minuuttia.
Kun uuni on käytössä, lämpötilan/ajan näyttö osoittaa ajastimen säädön jälkeen jälleen valittua lämpötilaa. Ajastin käy edelleen taustalla.

Uunin lampun kytkeminen päälle/pois

Uunin lamppu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on käytössä. Voit kuitenkin kytkeä uunin lampun päälle tai pois myös manuaalisesti.

Laitteen pääkytkimen on oltava päällä.

☞ Kytke uunin valaistus päälle tai pois painamalla painiketta ☼.

Kellon näytön kytkeminen päälle/pois

Laitteen ollessa pois päältä lämpötilan/ajan näyttö osoittaa ajankohtaisen kellonajan.

❀ Näyttö voidaan kytkeä pois päältä, jotta energiaa säästyy.

Laitteen on oltava pois päältä.

☞ Paina näppäimiä S ja ⊕ samanaikaisesti n. 2 sekunnin ajan.
Kellon näyttö sammuu.

Kun laite otetaan jälleen käyttöön, näyttö kytkeytyy automaattisesti päälle.

Uunin turvakatkaisu

Ellei uunia kytketä pois päältä eikä sen lämpötilaa muuteta tietyn ajan kuluessa, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Valitun uunitoiminnon merkkivalo vilkkuu, lämpötilan/ajan näyttö osoittaa kellonajan.

Uuni kytkeytyy pois päältä seuraavasti:

- Uunin lämpötilan ollessa 30 - 120 °C 12,5 tunnin jälkeen
- Uunin lämpötilan ollessa 120 - 200 °C 8,5 tunnin jälkeen
- Uunin lämpötilan ollessa 200 - 250 °C 5,5 tunnin jälkeen
- Uunin lämpötilan ollessa 250 - 300 °C 1,5 tunnin jälkeen

Turvakatkaisun poistaminen

☞ Käännä "Uunin toiminnot" -painike nolla-asentoon.
Tämän jälkeen uuni on jälleen käyttövalmis.

i Kun uunia käytetään automaattitoiminnolla, turvakatkaisu ei toimi.

Uunin lapsilukko

Uunissa on lapsilukko. Kun lapsilukko on kytketty päälle, uunia ei voida ottaa käyttöön. Ainoastaan ajastinta voidaan käyttää edelleen.

Lapsilukko koskee vain uunia, ei keittolevyjä. Jotta lapsilukko voidaan kytkeä päälle, käytössä ei saa olla uunin toimintoja.

Lapsilukon kytkeminen päälle

☞ **1.** Kytke laite päälle pääkytkimestä.

2. Paina näppäimiä S ja — samanaikaisesti n. 2 sekunnin ajan. Kuuluu vahvistava äänimerkki. Lämpötilan/ajan näyttöön tulee hetkeksi ilmoitus "SAFE". Tämän jälkeen näyttöön tulee jälleen ajankohtainen kellonaika.

3. Jos uuni yritetään tämän jälkeen ottaa käyttöön, näyttöön ilmestyy aina lämpötilan/kellon näyttö ja teksti "SAFE" tai kellonaika.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Jotta lapsilukko voidaan kytkeä pois päältä, uunitoimintoja ei saa olla valittuna. Lämpötilan/ajan näytössä on oltava kellonaika.

☞ **1.** Tarvittaessa kytke laite pois päältä pääkytkimestä ja sitten uudelleen päälle.

2. Paina näppäimiä S ja — samanaikaisesti n. 2 sekunnin ajan. Kuuluu vahvistava äänimerkki. Lämpötilan/ajan näyttöön tulee kellonaika. Uuni on jälleen käyttövalmis.

Käyttömahdollisuudet, taulukot ja vihjeet

Keittäminen

Seuraavissa taulukoissa annetut tiedot ovat ohjearvoja. Keittämiseen tarvittava teho riippuu kattiloiden laadusta sekä elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Ohjearvoja keittämiseen ilman automaattitoimintoa

Kytkimen asento	Käyttö/ kypsennysteho	Soveltuu seuraaviin tarkoituksiin
9	**Alkukuumennus**	Suurien vesimäärien lämmitys
7-8	**Voimakas paistaminen**	Ranskanperunoiden friteeraus, lihan ruskistus, esim. gulassi, paistaminen, esim. perunapihvit, pihvien paisto
6-7	**Varovainen paistaminen**	Lihan, pihvien, kerrospihvien, kyljyksien, lihapullien, käristemakkaran, maksan paistaminen, jauhokastikkeet, kananmunien, munakkaiden paistaminen, munkkien paisto
4-5	**Keittäminen**	Suurien ruokamäärien keittäminen, pataruoat ja keitot, perunoiden haudutus, lihaliemen keitto
3-4	**Höyrytys, haudutus**	Vihanneksien, lihan haudutus, riisipuuron keitto
2-3	**Liottaminen**	Riisin liottaminen, maitoruoat (sekoita välillä), pienien peruna- ja vihannesmäärien haudutus, valmisruokien lämmittäminen
1-2	**Sulatus**	Vaahtomunakas, sauce hollandaise, ruokien lämpimänä pito, voin, suklaan, liivatteen sulatus
0		Jälkilämpö, virta pois

Suosittelemme, että käytät alkukuumennuksen tai -ruskistuksen yhteydessä tehoa "9" ja jatkat sitten pitemmän valmistusajan vaativien ruokien kypsennystä alhaisemmalla teholla.

Käyttöesimerkkejä keittämiseen automaattitoimintoa käyttäen

Kytkimen asento	Käyttövorgang	Soveltuu seuraaviin tarkoituksiin	Aika	Ohjeita, vihjeitä
A7 - A8	**Voimakas paistaminen**	pihvit	3-10 minuuttia	Käännä välillä
A6 - A7	**Ruokien paistaminen**	Pihvit, lihapullat, paistetut kananmunat, käristemakkara	10-20 minuuttia	Käännä välillä
A6 – A7	**Leivonnaisten paistaminen**	Letut	jatkuva	Käännä välillä
A3½ - A5½	**Keittäminen**	Keitot	40-150 minuuttia	Enint. 2 l nestettä plus muut ainekset
A3 - A5	**Höyrytys**	perunat, vihannekset	20-60 minuuttia	Käytä vähän nestettä esim.: enint. ¼ l vettä/ 750 g perunoita
A2½ - A4½	**Haudutus, sulatus**	vihannekset	20-45 minuuttia	Lisää tarvittaessa hieman nestettä
A2 - A3½	**Liottaminen**	Riisi, hirssi, vehnä	25-50 minuuttia	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä
A2 - A3½	**Lämmitys**	Valmisruoat, pataruoat	10-30 minuuttia	Muuta säätöä määrän mukaan

Tarkkaile alkuvaiheessa ruokien valmistumista automaattitoimintoa käyttäessäsi. Astioiden ja kypsennettävän ruoan määrän mukaan saattaa olla tarpeen muuttaa yllä mainittuja arvoja kokemuksen osoittamalla tavalla.

Suosittelemme automaattitoiminnon käyttöä seuraavissa tapauksissa:

- ruoat, jotka asetetaan levylle kylminä ja kuumennetaan suurella teholla ja joiden jatkokypsennystä ei tarvitse jatkuvasti valvoa,
- ruoat, joita paistetaan pienissä erissä kuumalla pannulla.

Automaattitoiminto ei sovellu seuraaviin tapauksiin:

- Gulassi, kääryleet ja muut haudutettavat ruoat, joita paistetaan useasti kääntäen, kunnes ne ovat riittävän ruskistuneet, ja sitten haudutetaan valmiiksi,
- paljon nestettä sisältävät pastaruoat,
- kypsytys höyrykattilassa,
- suuret määrät keittoa/pataruokia, joissa on yli 2 litraa nestettä.

Leivonnaisten paistaminen

Käytä leivonnaisten paistamiseen uunin toimintoja KIERTOILMA, INTENSIIVI tai YLÄ-ALALÄMPÖ.

Huomio! Älä käytä leivonnaisten paiston aikana rasvasuodatinta!

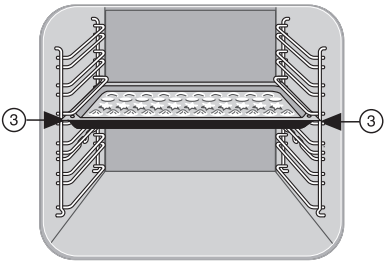
Vuoat

- YLÄ-ALALÄMPÖ-toimintoon soveltuvat tummasta metallista valmistetut ja pinnoitetut vuoat.
- KIERTOILMA- ja INTENSIIVI-toimintoja käytettäessä sopivat myös vaaleat metallivuoat.

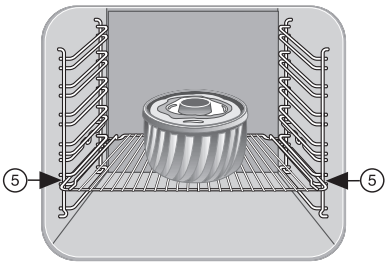
Uunitasot

- Toimintoja KIERTOILMA tai YLÄ-ALALÄMPÖ käytettäessä voidaan paistaa vain yhdellä tasolla kerrallaan.
- INTENSIIVI-toimintoa käytettäessä voit paistaa samanaikaisesti 3 uunipellillä:

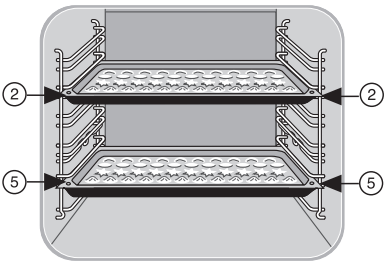
1 uunipelti:
taso 3



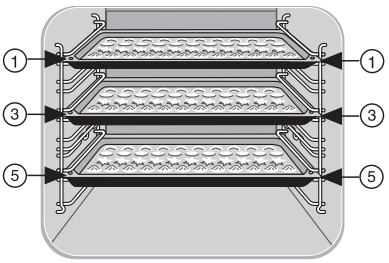
1 vuoka:
taso 5



2 uunipeltiä:
tasot 2 ja 5



3 uunipeltiä:
tasot 1, 3 ja 5



Yleiset ohjeet

- Huomioi, että uunitasojen numerointi lasketaan ylhäältä alaspäin.
- Aseta uunipellin viisto reuna eteenpäin!
- Työnnä uunipelti perille takaseinään saakka.
- Aseta vuoassa paistettavat kakut aina ritilän keskelle.
  Kun käytät toimintoja KIERTOILMA tai YLÄ-ALALÄMPÖ, voit paistaa myös kahdessa vuoassa yhtäaikaa. Aseta vuoat tällöin vierekkäin ritilälle. Paistoaika ei ole paljon tavallista pitempi.

Paistotaulukoihin liittyviä ohjeita

Taulukoissa on mainittu joitakin ruokia varten tarvittavat lämpötilat, paistoajat ja uunitasot.

- Lämpötilojen ja paistoaikojen kohdalla on annettu pitempi väli, koska ne riippuvat taikinan koostumuksesta, määrästä ja paistovuoasta.
- Kun paistat useampia kakkuja pellillä tai vuoissa, paistoaika saattaa olla 10-15 minuuttia pitempi.
- Kosteita leivonnaisia (esim. pizza, hedelmätorttu jne.) voidaan kypsentää korkeintaan kahdella tasolla samanaikaisesti.
- Suosittelemme, että asetat ensimmäisellä kerralla suhteellisen alhaisen lämpötilan ja lisäät lämpötilaa vasta tarvittaessa, esim. jos haluat leivonnaisen ruskistuvan voimakkaammin tai kypsennys kestää liian kauan.
- Jos et löydä käyttämällesi reseptille sopivia tietoja, käytä ohjearvona samantyyppisen leivonnaisen arvoja.
- Kypsennettävän aineksen korkeuserot saattavat aiheuttaa paistamisen alussa epätasaista ruskistumista. Tällaisessa tapauksessa **älä muuta lämpötilan säätöä.** Ruskistuminen tasoittuu paistamisen aikana.

Kytke uuni pois päältä 10-15 minuuttia ennen leivonta-ajan päättymistä, jotta voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä.

Mikäli ei muuta mainita, taulukot ovat voimassa asetettaessa leivonnaiset kylmään uuniin.

Paistotaulukko

Paisto yhdellä uunitasolla

Leivonnaisen laatu	KIERTOILMA		YLÄ-ALALÄMPÖ		Aika
	Uuni-taso ylhäältä	Lämpö-tila °C	Uuni-taso ylhäältä	Lämpö-tila °C	molemm. toimin-noille h : min
Vuoassa paistettavat leivonnaiset					
kuivakakut	5.	**150-160**	5.	160-180	0:50-1:10
sokerikakuta	5.	**140-160**	5.	150-170	1:10-1:30
mantelikakut	4.	**150-160**	5.	160-180	0:25-0:40
murotaikinakakkupohja	3.	**170-180**	5.	190-210[1]	0:10-0:25
sokerikakkupohja	3.	**150-170**	5.	170-190	0:20-0:25
omenatorttu, peitetty	5.	**150-170**	5.	170-190	0:50-1:00
suolaiset tortut (esim. quiche lorraine)	5.	**160-180**	5./6.	180-200	0:30-1:10
rahkatorttu	5.	**140-160**	5.	160-180	1:00-1:30
Pellillä paistettavat leivonnaiset					
hiivapulla/vehnäpitko	3.	160-170	3.	**170-190**	0:30-0:40
rusinakakku	3.	160-170 [1]	3.	**160-180**[1]	0:40-1:00
leipä (ruisleipä) ensin .....sitten	5.	180-200[1] 140-160	5.	**250**[1] **160-180**	0:20 0:30-1:00
tuulihatut/täytetyt leivokset	3.	**160-170**[1]	3.	190-210	0:15-0:30
kääretorttu	3.	160-170	3.	**180-200**[1]	0:10-0:20
kuiva murupintainen kakku	3.	**150-160**	3.	160-180	0:20-0:40
voi-/sokerikakku,	3.	160-170[1]	3.	**190-210**[1]	0:15-0:30
hedelmätorttu (hiivataikina-/sokerikak-kupohja) [2]	3.	**150-170**	3.	170-190	0:25-0:50

Leivonnaisen laatu	KIERTOILMA		YLÄ-ALALÄMPÖ		Aika
	Uuni-taso ylhäältä	Lämpö-tila °C	Uuni-taso ylhäältä	Lämpö-tila °C	molemm. toimin-noille h : min
hedelmätorttu, murokakkupohja[2]	3.	**160–170**	3.	170-190	0:40-1:20
Pellillä paistettava piirakka jossa herkkä täyte (esim. rahka, kerma, kreemi)	3.	**140–160**	3.	160-180	0:40-1:20
pizza (paljon täytettä)[2]	5.	**180–200**	5.	190-210[1]	0:30-1:00
pizza (ohut)	5.	**200–220**	5.	230-300[1]	0:10-0:25
ohut leipä	3.	**200–220**	3.	270-300[1]	0:08-0:15
Wähe (CH)	3.	**180–200[1]**	5.	210-230[1]	0:35-0:50
Pienet leivonnaiset					
murotaikinaiset pikkuleivät	3.	**150–160**	3.	170-190[1]	0:06-0:20
pursotettavat pikkuleivät	3.	**140–150**	3.	160-180[1]	0:10-0:40
sokeripikkuleivät	3.	**150–160**	3.	170-190	0:15-0:20
valkuaisleivokset, marengit	3.	**80–100**	3.	100-120	2:00-2:30
mantelileivokset	3.	**100–120**	3.	120-140	0:30-0:60
pienet hiivataikinalei-vonnaiset	3.	**160–170**	3.	170-190	0:20-0:40
pienet voitaikinalei-vonnaiset	3.	**170–180[1]**	3.	190-210[1]	0:20-0:30
sämpylät	3.	**180–200[1]**	5.	180-220[1]	0:20-0:35

1) Esilämmitä uuni
2) Käytä yhdistelmä-/rasvapannua tai rasvapannua!
Lihavoidut tiedot osoittavat **parhaiten sopivan uunitoiminnon.**

Paisto useammalla uunitasolla

Leivonnaisen laatu	INTENSIIVI			Aika h : min
	Uunitaso ylhäältä		Lämpötila °C	
	2 tasoa	3 tasoa		
Pellillä paistettavat leivonnaiset				
tuulihatut/täytetyt leivokset	2 ja 5	–	170-180	0:35-0:60
kuiva murupintainen kakku	2 ja 5	–	140-160	0:30-0:60
pizza	2 ja 5	–	170-190	0:40-0:70
Pienet leivonnaiset				
murotaikinaiset pikkuleivät	2 ja 5	1. 3. ja 5.	150-160	0:15-0:35
pursotettavat pikkuleivät	2 ja 5	1. 3. ja 5.	140-150	0:20-0:60
sokeripikkuleivät	2 ja 5	1. 3. ja 5.	160-170	0:25-0:40
valkuaisleivokset, marengit	2 ja 5	–	80-100	2:10-2:50
mantelileivokset	2 ja 5	1. 3. ja 5.	100-120	0:40-1:20
pienet hiivataikinaleivonnaiset	2 ja 5	–	160-170	0:30-0:60
pienet voitaikinaleivonnaiset	2 ja 5	–	170-180[1]	0:30-0:50
sämpylät	2 ja 5	–	180-190[1]	0:30-0:55

Leivontavihjeitä

	Vihje
Näin tarkistat, onko kakku kypsä	Pistä puutikulla kakun korkeimpaan kohtaan. Kun tikkuun ei enää tartu taikinaa, voit kytkeä uunin pois päältä ja käyttää hyväksesi jälkilämpöä.
Kakku painuu kasaan (on märkä, ei ole keskeltä kypsä, vesiuria)	Tarkista resepti. Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Noudata ohjeessa annettuja sekoitusaikoja, varsinkin keittiökoneita käytettäessä.
Kakun pohja on liian vaalea	Valitse seuraavalla kerralla tumma vuoka tai aseta kakku yhtä tasoa alemmas uuniin.
Kosteatäytteinen kakku/kakku ei ole kokonaan kypsä, pinta on epätasaisesti ruskistunut	Käytä seuraavalla kertaa alhaisempaa lämpötilaa ja pitempää paistoaikaa.

Laatikkoruokien ja kuorrutettavien ruokien taulukko

	YLÄ-ALALÄMPÖ		INFRATHERM		Aika
	Kannatin-taso ylhäältä	Lämpötila °C	Kannatin-taso ylhäältä	Lämpötila °C	h : min
makaronilaa-tikko	4.	**200-220**	3.	160-170	0:45-1:00
lasagne	3.	**180-200**	3.	160-170	0:25-0:40
kuorrutetut vihannekset	3.	220-230	3.	**160-170**	0:15-0:30
lämpimät voi-leivät	3.	230-240	3.	**160-170**	0:15-0:30
makeat laatikkoruoat	3.	**200-220**	–	–	0:40-0:60
kalalaatikot	3.	**210-220**	3.	160-170	0:30-1:00
täytetyt vihannekset	3.	220-250	3.	**160-170**	0:30-1:00

Valmiiden pakasteruokien taulukko

Kypsen-nettävä ruoka	Kannatintaso ylhäältä	Uunin toiminto	Lämpötila	Aika
pakastepizza	3.	YLÄ-ALA-LÄMPÖ	valmistajan ohjeiden mukaan	valmistajan ohjeiden mukaan
ranskanperunat[1] (300-600 g)	2.	INFRATHERM	200-220 °C	15-25 min.
ranskanleipä	2./3.	YLÄ-ALA-LÄMPÖ	valmistajan ohjeiden mukaan	valmistajan ohjeiden mukaan
hedelmätorttu	2./3.	YLÄ-ALA-LÄMPÖ	valmistajan ohjeiden mukaan	valmistajan ohjeiden mukaan

1) Huomautus: käännä ranskanperunat välillä 2-3 kertaa.

Yleensä uuni on syytä lämmittää ennen valmiiden pakasteruokien valmistusta. Lue tuotteen valmistajan antamat ohjeet.

Ruokien paistaminen

Käytä paistamiseen leivinuunin toimintoja INFRATHERM tai YLÄ-ALALÄMPÖ.

Huomio: Käytä ruokien paistamisen yhteydessä rasvasuodatinta!

Paistovuoat

- Ruokien paistamiseen soveltuvat kaikki kuumuutta kestävät astiat.
- Jos käytät vuokia, joissa on muovikahvat, tarkista, että ne kestävät kuumuutta.
- Suuret paistit voidaan paistaa **suoraan rasvapannulla tai ritilällä, jonka alla on rasvapannu** (esim. kalkkuna, hanhi, 3-4 kanaa, 3-4 potkaa).
- Suosittelemme, että kaikki vähärasvaiset lihalaadut paistetaan **kannellisessa uunivuoassa** (esim. vasikanliha, hapanpaisti, naudanpaisti, pakastettu liha). Siten liha pysyy mehukkaampana.
- Kaikki lihalaadut, joiden pinnan tulisi olla rapea, voidaan paistaa **kannettomassa uunivuoassa** (esim. porsaanpaisti, jauhelihamureke, lampaanpaisti, 1-2 potkaa, 1-2 kanaa, pienet linnunlihapalat, pihvit, filee, riista).
- **Vihje**: Jos käytät kypsennykseen erillisiä astioita (erityisesti pieniä määriä paistettaessa), uuni likaantuu vähemmän!

Kannatintasot

- Käytettävät kannatintasot näet seuraavasta taulukosta

Paistotaulukoihin liittyviä ohjeita

Löydät taulukosta suosituksia eri lihalaatujen uunitoimintoja, lämpötilasäätöjä, kypsennysaikaa ja kannatintasoa varten. Kypsennysajat ovat pelkkiäohjearvoja.

- Suosittelemme, että uunissa paistetaan lihaa ja kalaa, joka on **vähintään 1 kg:n painoinen**.
- Yleisesti ottaen erittäin vähärasvaiselle lihalle (esim. kala tai riista) soveltuu erityisesti YLÄ-ALALÄMPÖ. Kaikkia muita lihalaatuja (erityisesti linnunlihaa) varten suosittelemme INFRATHERM-toimintoa.
- Vaadittava kypsymisaika riippuu lihan lajista ja laadusta.
- Jotta vältetään vuotavan lihanesteen tai rasvan palamista vuokaan, suosittelemme, että lisäät vuokaan hieman nestettä.
- Käännä paisti, kun paistoajasta on kulunut n. 2/3.

Kytke uuni pois toiminnasta 10-15 minuuttia ennen paistoajan päättymistä, jotta voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä.

Paistotaulukko

Lihatyyppi	Määrä	YLÄ-ALALÄMPÖ		INFRATHERM		Aika
	Paino	Kannin-tintaso ylhäältä	Lämpö-tila °C	Kannin-tintaso ylhäältä	Lämpö-tila °C	h : min
naudanliha						
haudutettava paisti	1-1,5 kg	4.	200-250	–	–	2:00-2:30
pihvi, filee						cm:ä kohti
- sisältä punertava	cm:ä kohti	4.	250-270[1]	4.	**190-200**	0:05-0:06
- sisältä punertava	cm:ä kohti	4.	250-270[1]	4.	**180-190**	0:06-0:08
- täysin kypsä	cm:ä kohti	4.	210-250[1]	4.	**170-180**	0:08-0:10
sianliha						
lapa, niska kinkku,	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:30-2:00
kyljykset, kassler	1-1,5 kg	4.	180-190	4.	**170-180**	1:00-1:30
jauhelihamureke	750 g-1 kg	4.	170-180	4.	**160-170**	0:45-1:00
sianpotka (esikypsennetty)	750 g-1 kg	4.	210-220	4.	**150-170**	1:30-2:00
vasikanliha						
vasikanpaisti	1 kg	4.	**210-220**	4.	150-170	1:30-2:00
vasikanpotka	1,5-2 kg	4.	210-225	4.	**150-170**	2:00-2:30
lammas						
lampaan reisi, lammaspaisti	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**150-170**	1:15-2:00
lampaan selkäpaisti	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:00-1:30
riista						
jäniksenlapa, jäniksen reisi	enint. 1 kg	3.	**220-250[1]**	3.	160-170	0:25-0:40
poron/hirven selkäpaisti	1,5-2 kg	4.	**210-220**	4.	160-170	1:00-1:30
poron/hirven reisi	1,5-2 kg	4.	**200-210**	4.	150-160	1:15-1:50

Lihatyyppi	Määrä	YLÄ-ALALÄMPÖ		INFRATHERM		Aika
	Paino	Kannin-tintaso ylhäältä	Lämpö-tila °C	Kannin-tintaso ylhäältä	Lämpö-tila °C	h : min
linnunliha						
linnun palat 4-6 kpl	200-250g/ pala	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
kanan puolikas 2-4 kpl	400-500g/ pala	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
kana, broileri	1-1,5 kg	4.	220-250	4.	**170-180**	0:45-1:15
sorsa	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:00-1:30
hanhi	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
kalkkuna	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5. 5.	200-210 180-200	5. 5.	**150-160** **140-150**	1:30-2:00 2:30-4:00
kala (haudutettava)						
kala, kokonaisena	1-1,5 kg	4.	**210-220**	4.	160-170	0:45-1:15

1) Esilämmitä uuni.
Lihavalla painetut tiedot osoittavat**parhaiten sopivat uunin toiminnot.**

Tasogrillaus

Käytä grillaukseen uunin toimintoa GRILLI ja lämpötilaa 300 °C.

Huomio: Lämitä tyhjää uunia aina **grillaustoiminnolla 5 minuuttia etukäteen!**

Rasvasuodattimen käyttö ei ole tarpeen.

Grillausastiat

- Käytä grillaukseen ritilää ja rasvapannua yhdessä.

Uunitasot

- Käytä litteiden elintarvikkeiden grillaukseen aina **2. uunitasoa** ylhäältä lukien.

Grillaustaulukkoon liittyviä ohjeita

Annetut grillausajat ovat pelkkiä ohjearvoja. Ne riippuvat käytettävän lihan tai kalan lajista ja laadusta.

- Grillaustoiminto soveltuu erityisesti litteille liha- ja kalakappaleille.
- Käännä liha- tai kalakappaleet, kun grillausajasta on kulunut puolet.

Varoitus: Uunin luukun on aina oltava suljettuna grillauksen aikana. Palovaara!

Grillaustaulukko

Grillattava aines	Uunitaso ylhäältä	Grillausaika	
		1. puoli	**2. puoli**
lihapullat	2.	8-10 min	6-8 min
porsaanfilee	2.	10-12 min	6-10 min
käristemakkara	2.	8-10 min	6-8 min
naudanlihapihvit, vasikanlihapihvit	2.	6-7 min	5-6 min
naudanfilee, pihvi (n. 1 kg)	2.	10-12 min	10-12 min
paahtoleipä	2.	2-3 min	2-3 min
kuorrutettu paahtoleipä	2.	6-8 min	–

Bio-toiminnot

Tällä laitteella voidaan säätää alhaisia lämpötiloja, joiden avulla voidaan kypsentää meheviä liharuokia erityisen hellävaraisesti, valmistaa jogurttia, nostattaa hiivataikinaa tai kuivattaa hedelmiä.

Huomio: Kaikkia bio-toimintoja käytettäessä on muutettava laitteen ehdottamaa lämpötilaa!

Alhaisilla lämpötiloilla paistettaessa kuluu jopa 20 prosenttia vähemmän energiaa kuin tavallisen paistamisen yhteydessä.

Paistaminen alhaisissa lämpötiloissa

Käytä paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa uunin toimintoa INFRATHERM.

Huomio: Käytä paistamiseen rasvasuodatinta!

Paistovuoat

- Ruokien paistamiseen soveltuvat kaikki kuumuutta kestävät astiat.
- Jos käytät uunivuokia, joissa on muovikahvat, varmista, että ne kestävät kuumuutta.
- Paista alhaisissa lämpötiloissa aina **ilman kantta**.

Uunitasot

- Käytä paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa **4. uunitasoa ylhäältä lukien**.

Yleiset ohjeet

Paistaminen tapahtuu **2 vaiheessa**:

- Valitse ruskistusta varten korkea lämpötila.
- Sen jälkeen vaihda lämpötila alhaiseksi.

Paistotaulukkoon liittyviä ohjeita

Annetut paistoajat ovat pelkkiä ohjearvoja. Ne riippuvat lihan tai kalan lajista ja laadusta.

- Mitä paksumpi ja painavampi lihakappale, sitä pitempi ruskistus- ja kypsennysaika.
- Paistettavia aineksia ei tarvitse kääntää; poikkeuksena ovat kuitenkin kokonaiset linnut.
- Lisää vihannekset vasta, kun paistoajasta on kulunut n. 2/3.
- **Älä avaa uunin luukkua ruskistuksen jälkeen!**
  (Käännä linnut aikaisemmin.) Lämmönhävikki pidentäisi paistoaikaa huomattavasti.

☞ **1.** Valmistele liha totuttuun tapaan (pese, kuivaa, mausta, tarv. sido jne.).

2. Valitse uunin toiminto INFRATHERM.

3. Muuta laitteen ehdottamaa lämpötilaa, aseta taulukon mukainen**ruskistuslämpötila**.

4. Ruskistusajan kuluttua vaihda taulukon mukainen **kypsennyslämpötila**.

Paistotaulukko alhaisia lämpötiloja varten

		INFRATHERM			
		1. vaihe ruskistus		2. vaihde kypsennys	
Kypsennettävä aines	**Paino kg**	**Lämpötila °C**	**Aika min**	**Lämpötila °C**	**Aika min**
Liha		**220**			
pihvi	1-1,5		25-45	**85**	30-60
naudan-, vasikanfilee	1-1,5		20-40	**85**	20-40
vasikan selkäpaisti	1-2		30-50	**90**	20-60
riista		**220**			
poron selkäpaisti	1,5-2		25-45	**90**	20-60
poron reisi	1,5-2		25-45	**120**	40-120
linnunliha		**200**			
kalkkunanrinta	1-2		25-50	**100**	60-150
kana	1-1,5		25-40	**100**	40-60
sorsa	1,5-2,5		30-40	**100**	40-60
kala		**180**			
taimen	0,5-1		15-20	**80**	10-20
lohi (keskiosa)	1-2		25-40	**80**	10-20
kuha / hauki	0,7-1,5		15-35	**80**	10-20

Alhaisia lämpötiloja suosittelemme:
murealle, vähärasvaiselle lihalle ja kalalle.

Paisto alhaisissa lämpötiloissa ei sovellu:
esim. haudutettaville paisteille, porsaanpaistille.

Jogurtin valmistus

Käytä jogurtin valmistukseen uunin toimintoa YLÄ-ALALÄMPÖ.

Astiat

- Käytä jogurttiastioina kuppeja tai laseja, joiden tilavuus on n. 150 ml, ja peitä ne foliolla tai kannella.

Uunitaso

- Aseta ritilä **3. uunitasolle ylhäältä lukien**.

☞ **1.** Kiehauta maito (esim. 1 litra 6-8 annosta varten).

2. Jäähdytä maito n. 40 °C:een.

3. Sekoita maidon joukkoon luonnonjogurttia, täytä seos astioihin ja peitä.

4. Aseta astiat ritilälle.

5. Valitse uunin toiminto YLÄ-ALALÄMPÖ ja muuta **laitteen ehdottoman lämpötilan tilalle 40 °C**.

6. Ota jogurtti uunista n. 5-8 tunnin kuluttua (kun se on kiinteää).

Hiivataikinan nostatus

Käytä taikinan nostatukseen leivinuunin toimintoa YLÄ-ALALÄMPÖ.

Astiat

- Nostata taikina kulhossa, joka kestää 40 °C. een lämpötilaa.

Uunitaso

- Aseta ritilä **3. uunitasolle ylhäältä lukien**.

☞ **1.** Peitä taikinan sisältävä kulho foliolla ja aseta se ritilälle.

2. Valitse uunin toiminto YLÄ-ALALÄMPÖ ja muuta **laitteen ehdottaman lämpötilan tilalle 40 °C**.

3. Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi.

Hedelmien, vihanneksien kuivatus

Käytä kuivaukseen uunin toimintoa INTENSIIVI.

Astiat

- Aseta ritilälle tai pellille leivinpaperia.

Uunitaso

- Hedelmiä voidaan kuivattaa samanaikaisesti enintään 2 tasolla.
- Aseta ritilä tai leivinpelti **2. ja 5. uunitasolle ylhäältä lukien**.

Yleiset ohjeet

Kuivatettaviksi soveltuvat:

- Hedelmälajit kuten omenat, päärynät, luumut.
  Käytä vain täysin kypsiä, hyvälaatuisia hedelmiä!
- Ruokasienet

☞ **1.** Pese hedelmät tai vihannekset, tarvittaessa kuori, pilko ja kuivaa.

2. Levitä hedelmät tai vihannekset ritilälle tai uunipellille.

3. Valitse uunin toiminto INTENSIIVI ja muuta laitteen ehdottaman lämpötilan tilalle 50-70 °C.

4. Käännä hedelmät välillä.

5. Poista hedelmät uunista, kun niitä vielä voidaan taivuttaa mutta puristettaessa ei enää irtoa mehua.

Elintarvike	Määrä	INTENSIIVI	
		Lämpötila °C	Aika h
omenarenkaat, paksuus 1/2 cm	700g	50-70	5-8
luumut	1-1,2kg	50-70	8-10
sienet [1]	500g-1kg	50-80	5-7

1) Aika riippuu elintarvikkeen kosteuspitoisuudesta.

Sulatus

Käytä sulatukseen uunin toimintoa SULATUS.

Huomio: Jätä sulatusta varten **uunin valo** aina **päälle**! Muutoin sulatus kestää kauemmin.

Sulatusastiat

- Aseta ruoka lautaselle ja sitten lautanen ritilälle.
- Peitä ruoka vain leivinpaperilla tai foliolla. Älä käytä lautasia tai kulhoja, koska ne pidentävät sulatusaikaa.

Uunitasot

- Sulatusta varten aseta ritilä **4. uunitasolle ylhäältä lukien**.

Uunin SULATUS-toiminnon lämpötilaehdotusta 30 °C ei voi muuttaa.

Sulatustaulukkoon liittyviä ohjeita
Seuraavasta taulukosta löydät joitakin sulatusaikojen ohjearvoja.

Sulatustaulukko

Ruoka	Sulatusaika min	Jälkisulatusaika min	Huomautus
kana, 1000g	100-140	20-30	Aseta kana suurelle lautaselle ylösalaisin käännetyn kahvilautasen päälle. Sulata se joko ilman kantta (käännettävä, kun ajasta on kulunut puolet) tai foliolla peitettynä.
liha, 1000g	100-140	20-30	Sulata joko ilman kantta (käännettävä, kun ajasta on kulunut puolet) tai foliolla peitettynä.
liha, 500g	90-120	20-30	Sulata joko ilman kantta (käännettävä, kun ajasta on kulunut puolet) tai foliolla peitettynä.
taimen, 150g	25-35	10-15	Sulata avoimena
mansikat, 300g	30-40	10-20	Sulata avoimena
voi, 250 g	30-40	10-15	Sulata avoimena
kerma, 2 x 200g	80-100	10-15	Sulata ilman kantta (kerma voidaan vatkata, vaikka siinä olisikin vielä hieman jäähileitä)
kakku, 1400g	60	60	Sulata ilman kantta.

Säilöntä

Käytä säilöntään uunin toimintoa INTENSIIVI.

Säilöntäastiat

- Käytä säilöntään yleisesti myytäviä säilöntäastioita (kumitiivisteellä ja lasikannella varustettuja säilöntätölkkejä).
- Kierrekannella tai pikalukituksella varustetut lasiastiat ja metallitölkit eivät sovellu käytettäviksi.

Uunitasot

- Käytä säilöntää **4. uunitasoa ylhäältä lukien**.

Säilöntään liittyviä ohjeita

- Käytä säilöntään rasvapannua. Siihen sopii enint. 6 tilavuudeltaan 1 litran kokoista tölkkiä.
- Aseta rasvapannulle kuppi vettä, jotta uuniin tulee riittävästi kosteutta.
- Aseta lasitölkit rasvapannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
- Kaikkien lasitölkkien tulisi olla yhtä täynnä ja lujasti kiinni.

Säilöntäajat

Hedelmät ja maustekurkut

☞ **1.** Valitse uunin toiminto INTENSIIVI ja **muuta laitteen ehdottaman lämpötilan tilalle 160 °C**.

2. Kun ensimmäisten tölkkien neste alkaa kuplia (1 litran astioissa n. 45 minuutin kuluttua), kytke uuni pois päältä.

3. Jätä tölkit vielä n. 30 minuutiksi – jos kyseessä ovat herkät hedelmälaadut, esim. mansikat, 15 minuutiksi – suljettuun uuniin.

Vihannekset ja liha

☞ **1.** Valitse uunin toiminto INTENSIIVI ja **muuta laitteen ehdottoman lämpötilan tilalle 160 °C**.

2. Kun ensimmäisten tölkkien neste alkaa kuplia, laske lämpötila 100 °C:seen.

3. Kypsennä säilöttäviä elintarvikkeita 100 °C:ssa vielä n. 60-90 minuuttia.

4. Sen jälkeen kytke uuni pois päältä ja jätä tölkit vielä 30 minuutiksi suljettuun uuniin.

Lämpötilaehdotustaulukko

Uunin toiminto	Lämpötilaehdotus
KIERTOILMA	150 °C
INTENSIIVI	150 °C
YLÄ-ALALÄMPÖ	200 °C
INFRATHERM	180 °C
GRILLI	300 °C
ALALÄMPÖ	150 °C
SULATUS	30 °C (ei voi muuttaa)

Puhdistus ja hoito

Laitteen ulkopinta

☞ Pyyhi laitteen etupuoli pehmeällä liinalla, joka on kastettu lämpimään pesuliuokseen.

- Älä käytä hankausaineita, voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia esineitä.
- Teräspintojen puhdistukseen voidaan käyttää teräksen hoitoaineita-teräksen hoitoaineita. Ne muodostavat samalla sormenjäljiltä suojaavan kerroksen.

Uunin sisätila

Uunin valaistus

Voit kytkeä uunin valon päälle, jotta puhdistus on helpompaa.

Puhdistus

☞ **1.** Pyyhi uuni aina käytön jälkeen kostealla liinalla, joka on kastettu hieman etikkaa sisältävään pesuaineliuokseen.

2. Lopuksi pyyhi uuni kuivaksi liinalla.

3. Poista tarttunut lika erityisellä uuninpuhdistusaineella.

⚠ **Varoitus:** Laitteen puhdistus höyrysuihku- tai korkeapainepuhdistimella on turvallisuussyistä kielletty!

Huomio: Jos käytät spraymuotoisia uuninpuhdistusaineita, noudata ehdottomasti aineen valmistajan antamia ohjeita!

Varusteet

☞ Huuhdo ja kuivaa kaikki uuniin asetettavat tarvikkeet (ritilä, rasvapannu jne.) huolellisesti aina käytön jälkeen. Voit liottaa niitä hieman, jolloin puhdistus on helpompaa.

Rasvasuodatin

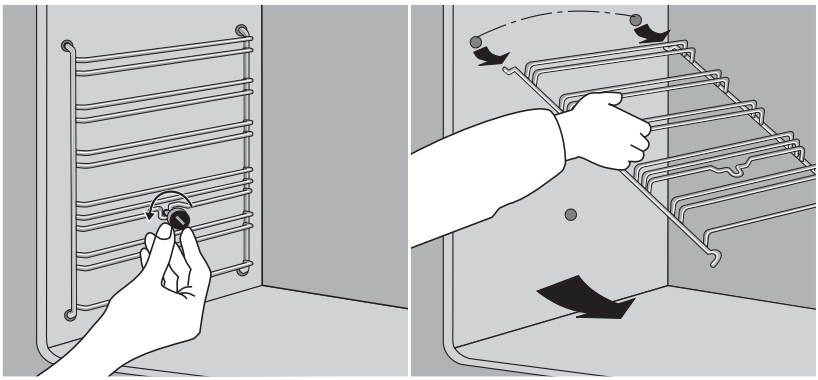
☞ **1.** Puhdista rasvasuodatin kuumassa pesuaineliuoksessa tai astianpesukoneessa.

2. Jos lika on tarttunut tiukkaan, irrota se tilkalla vettä ja 2-3 ruokalusikallisella astianpesukoneiden puhdistusainetta.

Kannatinritilät

Voit poistaa kannatinritilän uunin molemmilta reunoilta, jolloin sivuseinämien puhdistus on helpompaa.

Kannatinritilän irrottaminen ja asettaminen paikoilleen



☞ **1.** Löysää ruuvi (kolikolla tms.).

2. Vedä ritilän alaosaa ylös ja irrota yläosa kiinnikkeistä.

3. Ritilä kiinnitetään takaisin paikalleen asettamalla yläosan kiinnikkeet kohdalleen ja laskemalla alaosa paikoilleen.

4. Kiinnitä ruuvi takaisin paikalleen.

Grillivastukset

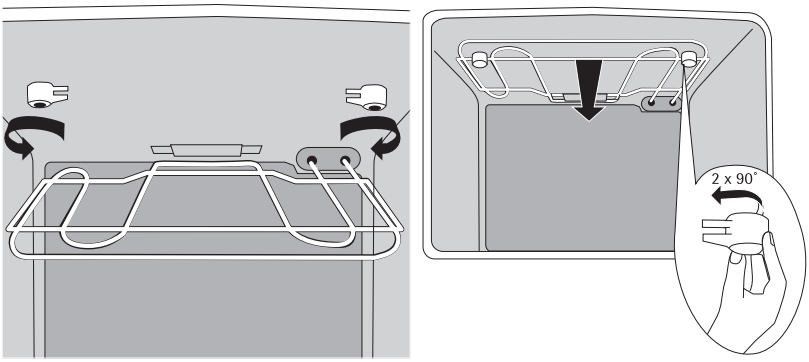
Grillivastukset voidaan kääntää alas, jotta uunin katto on helpompi puhdistaa.

Varoitus: Käännä vastus alas vain, kun uuni on kytketty pois toiminnasta eikä enää ole palovaaraa!

Grillivastusten kääntäminen alas

☞ Käännä molempia kiinnityskoukkuja 90° (neljänneskierros) keskelle päin.
Lämmitysvastus kääntyy alas.

Huomio: Älä paina lämmitysvastusta alas voimaperäisesti! Jos käytät voimaa, lämpövastus saattaa murtua.



Grillivastusten kiinnitys

☞ Paina lämmitysvastusta hieman ylös ja käännä kiinnityskoukkuja 90° taaksepäin, jotta lämmitysvastuksen pidike asettuu kiinnityskoukkujen väliin.

Huomio: Älä koskaan aseta kiinnityskoukkuja lämmitysvastusten päälle!

Uunin lamppu

Varoitus: Sähköiskuvaara! Ennen uunin lampun vaihtoa:
– Kytke uuni pois toiminnasta!
– Kierrä sulakkeet irti sulakerasiasta tai kytke ne pois.

Uunin lampun vaihto/lasin puhdistus

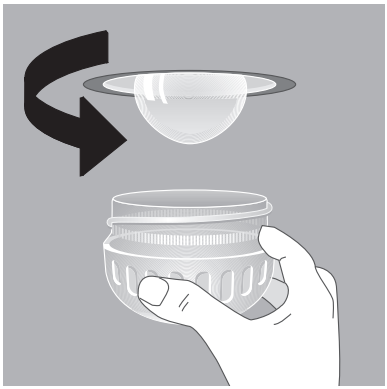
☞ **1.** Aseta uunin pohjalle liina.

2. Irrota lasisuojus kääntämällä sitä vasemmalle ja puhdista se.

3. Vaihda uunin lamppu teho 40 W, 230 V, kuumuuden kesto 300 °C.

4. Kiinnitä suojalasi takaisin paikalleen.

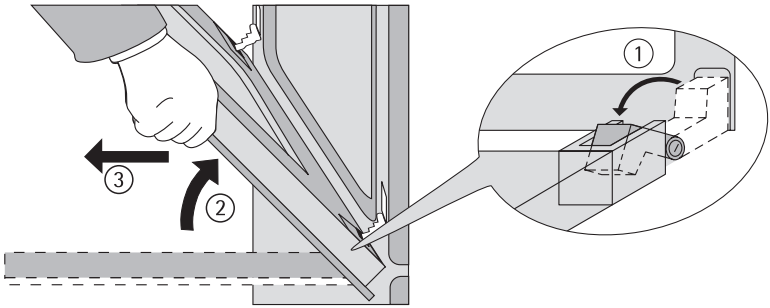
5. Poista liina uunista.



Uunin luukku

Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Uunin luukun irrottaminen



☞ **1.** Avaa uunin luukku täysin auki.

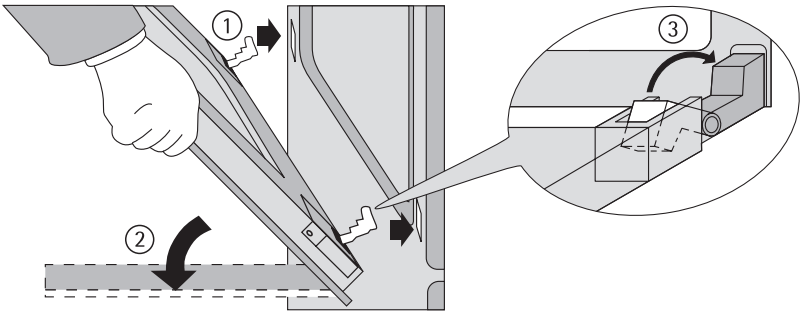
2. Käännä luukun molempien saranoiden **värillä merkityt vivut kokonaan** auki (1).

3. Sulje uunin luukkua n. 3/4:n verran **vasteen yli** (2).

4. Tartu uunin luukkuun molemmin käsin sivuilta. Nosta luukkua ylöspäin (varo: painava!) ja vedä se irti uunista (3).

5. Aseta luukku ulkopinta alaspäin pehmeälle, tasaiselle alustalle, esim. peitteelle, jotta vältät naarmuja.

Uunin luukun kiinnittäminen



☞ **1.** Tartu luukun sivuille molemmin käsin kahvapuolelta.

2. Pidä ovea n. 60°:een kulmassa.

3. Työnnä saranat uunin alla oikeassa ja vasemmassa reunassa oleviin koloihin mahdollisimman pitkälle (1).

4. Nosta luukkua ylöspäin vasteeseen saakka ja avaa se kokonaan (2).

5. Käännä kummankin saranan vivut takaisin alkuperäiseen asentoon (3) siten, että värillinen merkintä osoittaa jälleen ylöspäin.

6. Sulje uunin luukku.

Uunin luukun lasi

Uunin luukussa on kolme lasikerrosta. Sisemmät lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.

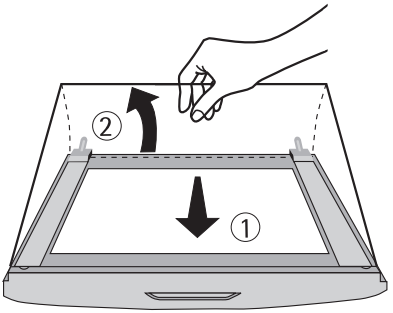
Varoitus: Suorita seuraavat vaiheet vain, kun uunin luukku on irrotettuna! Luukun ollessa paikoillaan se saattaa painon vähentymisen vuoksi nousta äkillisesti ylöspäin ja aiheuttaa vaaraa.

Luukun päällimmäisen lasikerroksen irrottaminen

☞ **1.** Irrota uunin luukku ja aseta se kahvapuoli alaspäin pehmeälle, tasaiselle alustalle .

2. Tartu päällimmäisen lasin alareunaan ja työnnä sitä jousivoimaa vasten luukun kahvan suuntaan, kunnes sen alareuna vapautuu (1).

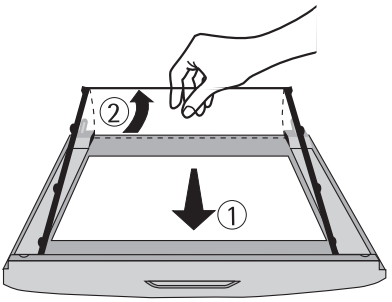
3. Kohota lasin alareunaa **kevyesti** ja vedä se irti (2).



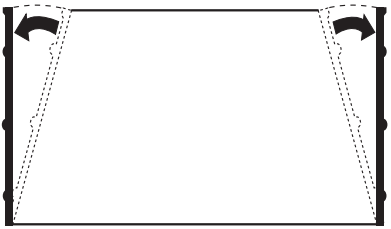
Luukun keskimmäisen lasin irrottaminen

☞ **1.** Tartu keskimmäisen lasin alareunaan ja työnnä sitä luukun kahvan suuntaan, kunnes sen alareuna vapautuu (1).

2. Kohota lasin alareunaa kevyesti ja vedä se irti (2).



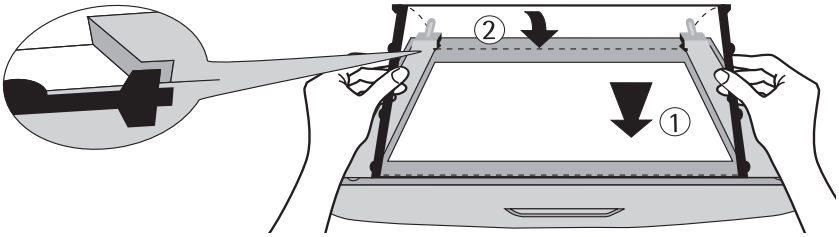
3. Irrota keskimmäisen lasin vasemmassa ja oikeassa reunassa olevat profiilit puhdistusta varten.



Luukun keskimmäisen lasin kiinnittäminen

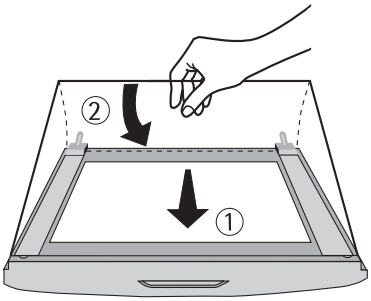
☞ **1.** Työnnä keskimmäisen lasin vasempaan ja oikeaan reunaan kuuluvat välikeprofiilit paikoilleen.

2. Ohjaa keskimmäinen lasi viistosti ylhäältä päin luukun kahvapuolessa olevaan profiiliin (1).



3. Laske keskimmäinen lasi alas (2) ja työnnä sitä luukun alareunaan päin vasteeseen saakka alemman pidikkeen alle.

Luukun päällimmäisen lasin kiinnittäminen



☞ **1.** Aseta päällimmäinen lasi viistosti ylhäältä päin kahvapuolen profiiliin (1).

2. Laske lasi alas (2). Aseta lasi kahvapuolen jousivoimaa vasten luukun alareunan kiinnitysprofiilin eteen ja työnnä se **profiilin alle**.
Lasilevyn on asetuttava tiukasti paikalleen!

3. Aseta luukku takaisin saranoilleen.

Mitä tehdä, jos ...

.... keittoalueen näyttöön ilmestyy ⊖?

☞ Käännä kaikki keittoalueiden kytkimet nolla-asentoon ja kytke ne sitten uudelleen päälle.

.... uuni ei lämpene?

☞ Tarkista, onko
- laite kytketty päälle,
- kellonaika asetettu,
- kaikki tarvittavat asetukset tehty,
- uunitoimintojen lapsilukko aktivoitu,
- laitteen turvakatkaisu lauennut,
- talossa oleva sulake (sulakerasiassa) lauennut.

Jos sulakkeet laukeavat useampaan kertaan, hanki paikalle valtuutettu sähköasentaja.

.... uunin valo ei toimi?

☞ Vaihda uunin lamppu (ks. Puhdistus ja hoito).

Jos pyydät valtuutetun huoltoliikkeen paikalle ohjeissa kuvattujen häiriöiden poistoa tai käyttövirheen korjausta varten, huoltoteknikon käynti ei ole maksuton edes takuuaikana.

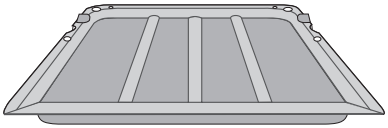
Jos näistä tiedoista ei ole apua, käänny ammattihenkilön puoleen.

⚠ **Varoitus!** Laitteelle saavat suorittaa korjaustöitä vain ammattitaitoiset henkilöt. Epäasiallisesti suoritetuista korjaustöistä voi syntyä huomattavaa vaaraa. Jos konetta täytyy korjata, käänny valtuutetun huoltoliikkeen tai myyntiliikkeen puoleen.

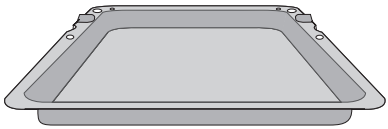
Erityiset lisävarusteet

Voit hankkia laitteeseesi seuraavia lisätarvikkeita alan liikkeistä:

Uunipannu
E-Nr. 611 898 624

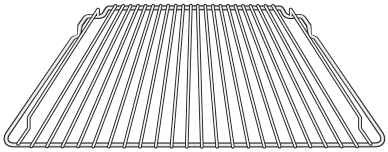


Yleispelti
E-Nr. 611 898 626

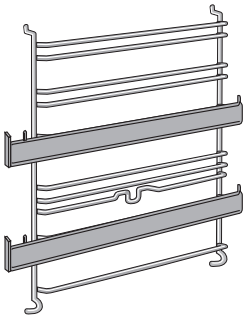


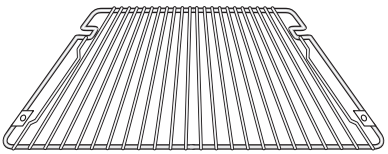
Leivinpelti
E-Nr. 611 898 620

Yhdistelmäritilä
(ei sovellu ulosvedettävää kiskoa varten)
E-Nr. 944 189 010

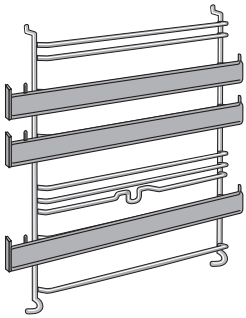


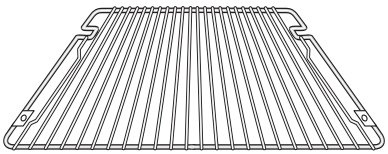
Ulosvedettävä kisko BAZ2 ja yhdistelmäritilä
E-Nr. 944 189 014



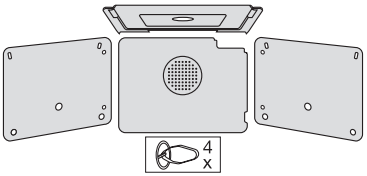


Ulosvedettävä kisko BAZ3 ja yhdistelmäritilä
E-Nr. 944 189 015





Katalyysisarja KTU, 4-osainen
E-Nr. 944 189 017



ASENNUSOHJEET

Huomio: Uuden laitteen asennuksen ja liitännän saa suorittaa vain **valtuutettu ammattihenkilö**.

Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuuoikeus raukeaa, jos laitteeseen ilmaantuu vaurioita.

Tekniset tiedot

Uunin ulkomitat	
Korkeus x leveys x pituus	60 cm x 56 cm x 55 cm
Uunin sisämitat	
Korkeus x leveys x pituus	31 cm x 39,6 cm x 41 cm
Tilavuus (hyötytilavuus)	54 l

Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia direktiivejä:

- EN 60 335-1 ja EN 60 335-2-6
  kotitalouskäyttöön ja muuhun vastaavaan käyttöön tarkoitettujen sähkölaitteiden turvallisuus
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  kotitalouskäyttöön tarkoitettujen sähköliesien käyttöominaisuudet.
- EN 55014-2 / VDE 0875 osa 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 osa 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 osa 3
  sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevat suojausmääräykset.

CE Tämä laite on seuraavien EY-direktiivien mukainen:

- 73/23/ETY, päiv. 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi)
- 89/336/ETY, päiv. 03.05.1989 (sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi sekä muutosdirektiivi 92/31/ETY).

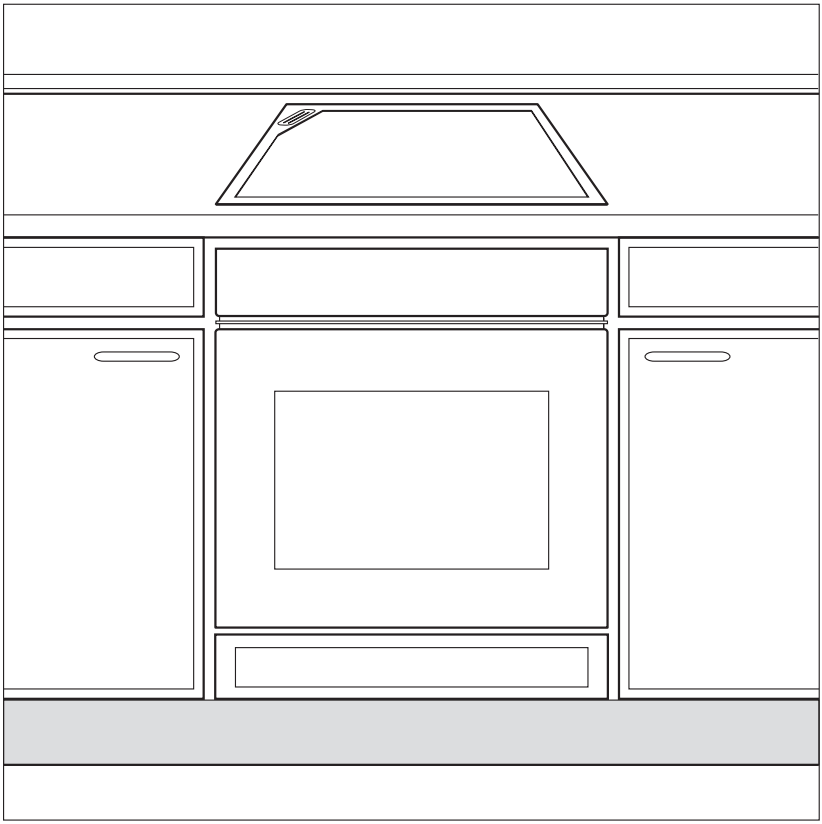
Turvallisuusohjeita asentajalle

- Sähkökytkentään on asennettava katkaisimet, jotka erottavat kaikki navat verkosta kontaktivälin ollessa vähintään 3 mm.
  Sopivia katkaisimia ovat esim. suojakytkimet, sulakkeet (kierteellä varustetut sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Laite kuuluu paloturvallisuutensa suhteen luokkaan Y (IEC 335-2-6). Vain tähän luokkaan kuuluvia laitteita saa asentaa kiinni vieressä olevien kaappeihin tai seiniin.

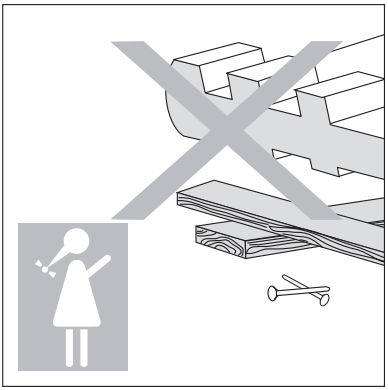
Induktioliesivarusteiden asennus

- AEG-induktioliesivarusteiden asennuksessa on noudatettava erityisiä asennus- ja yhdistelyohjeita! Ne toimitetaan induktiovarusteiden mukana.

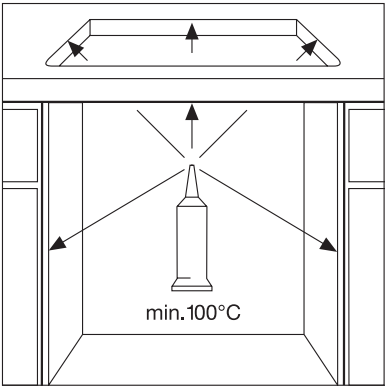
Asennus

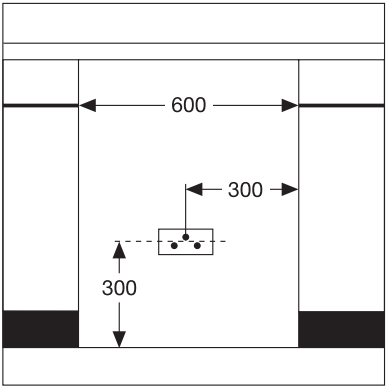


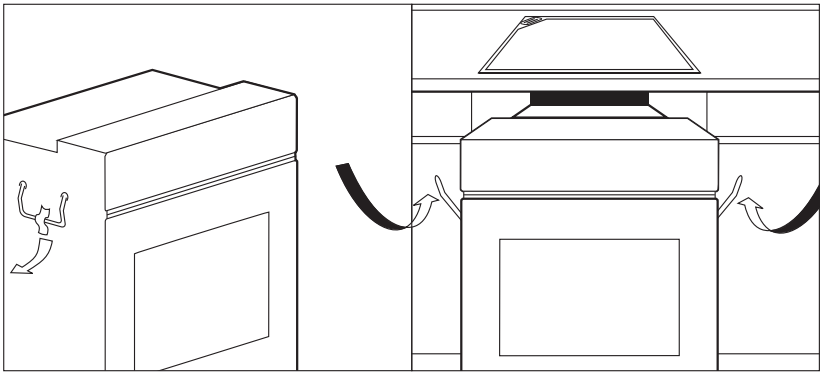
Laitteen pakkauksen purkaminen



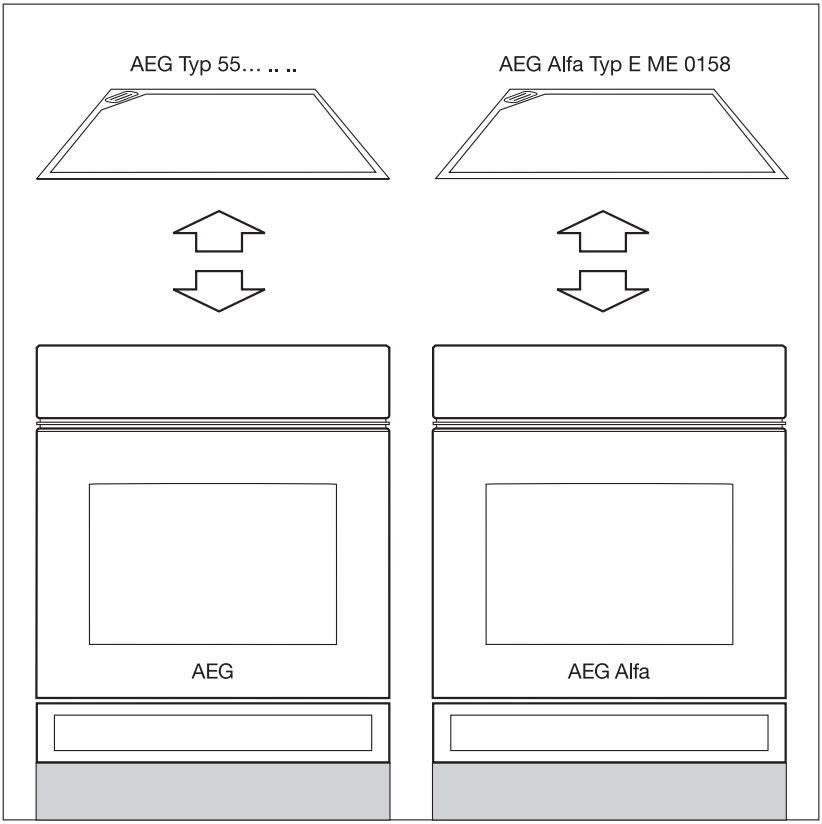
Tärkeitä ohjeita



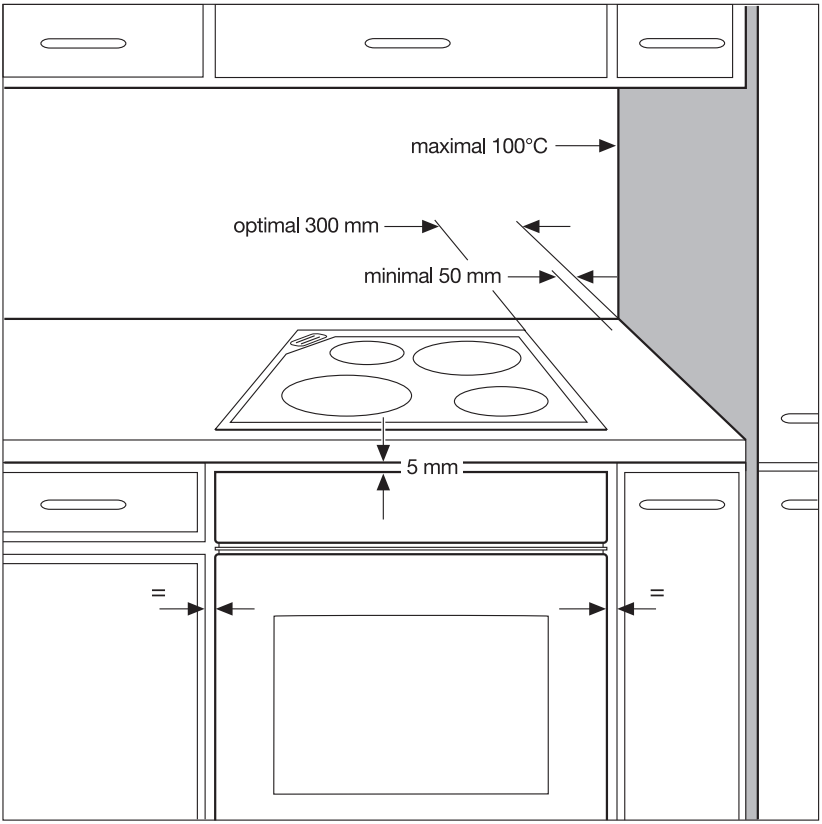


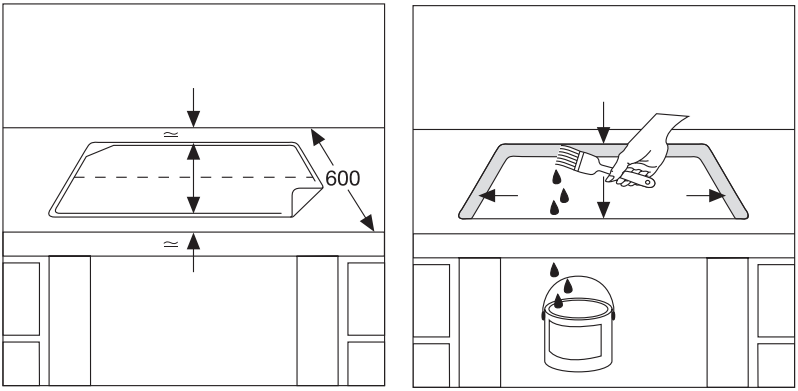


Voidaan yhdistää vain seuraavien varusteiden kanssa

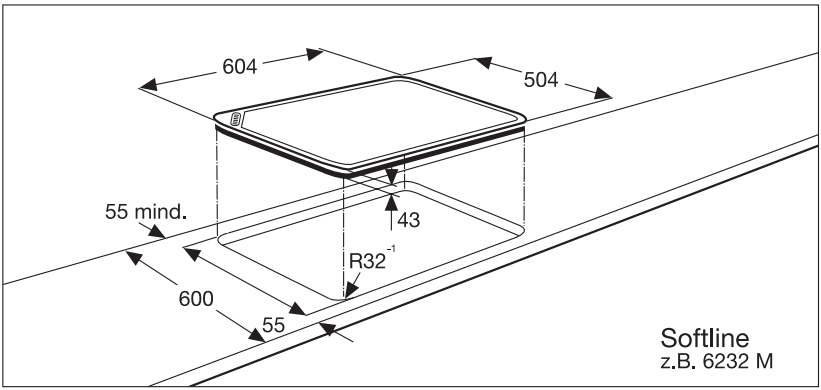


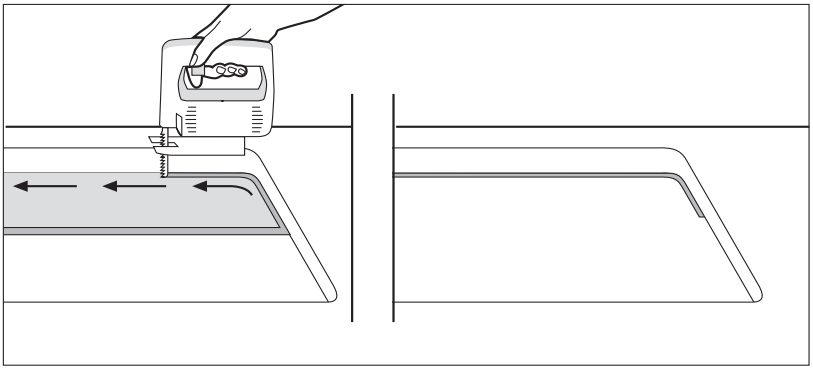
Keittiökalusteiden valmistelu

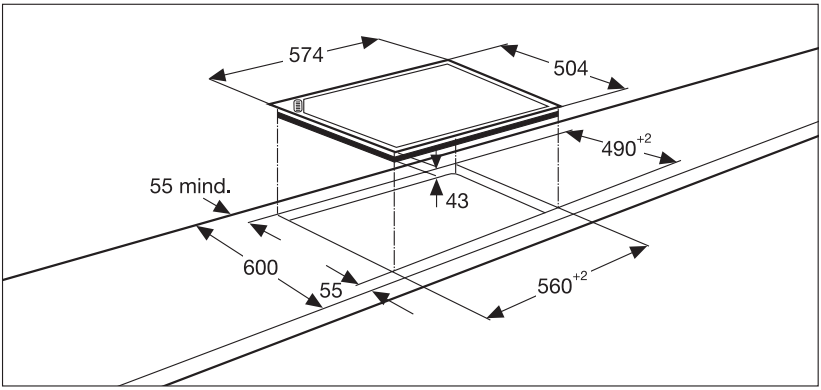


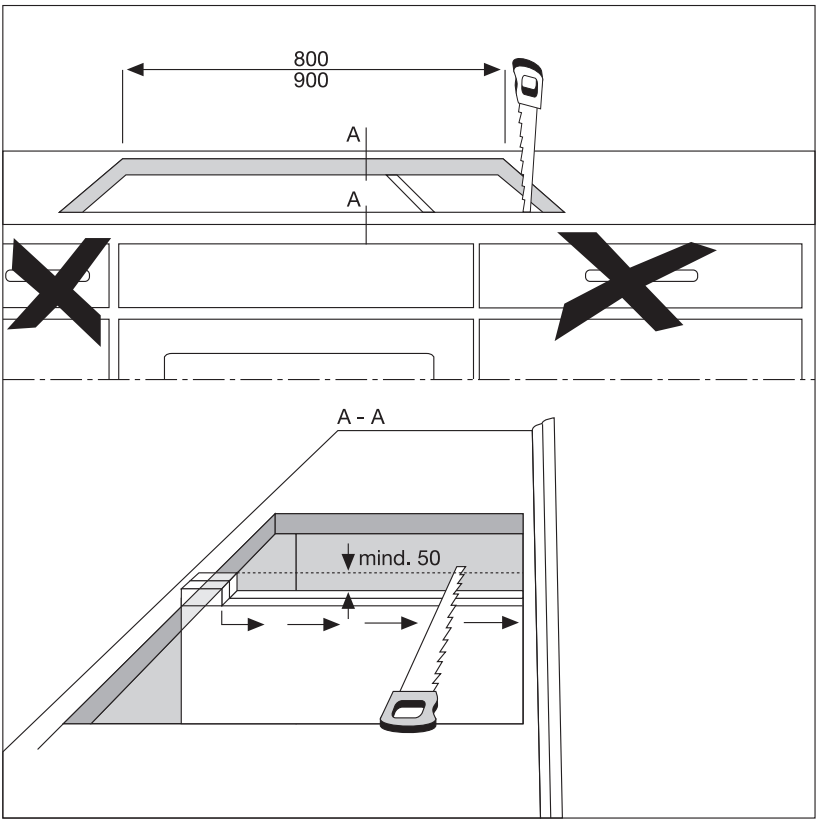


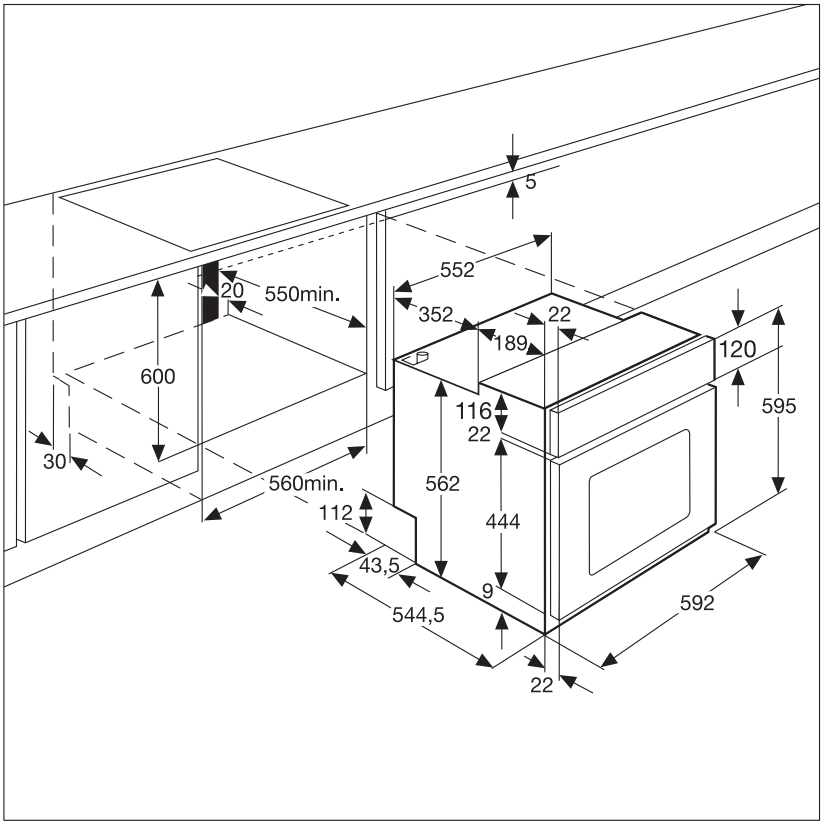
Softline-liesi: leikkaa vain mallin mukaan!



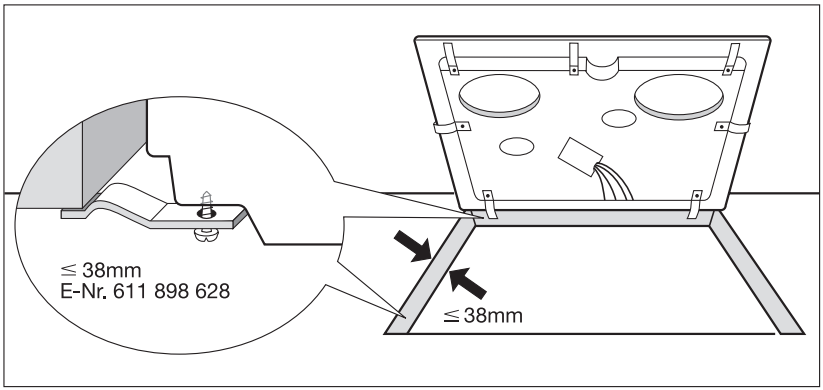



574
504
490+2
55 mind.
43
600
55
560+2

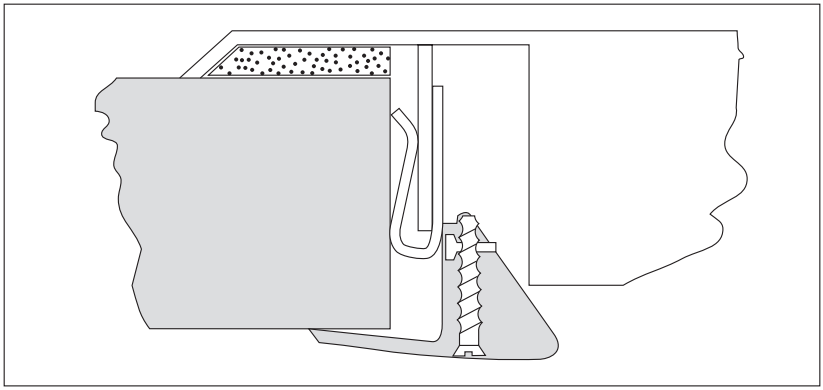

800
900
A
A
A - A
mind. 50


5
552
20
550min.
352
22
189
120
600
116
22
595
30
560min.
562
112
444
43,5
9
544,5
592
22

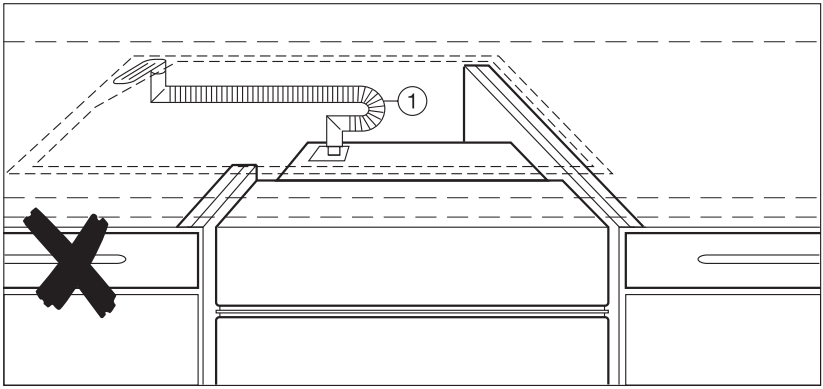
Asennus

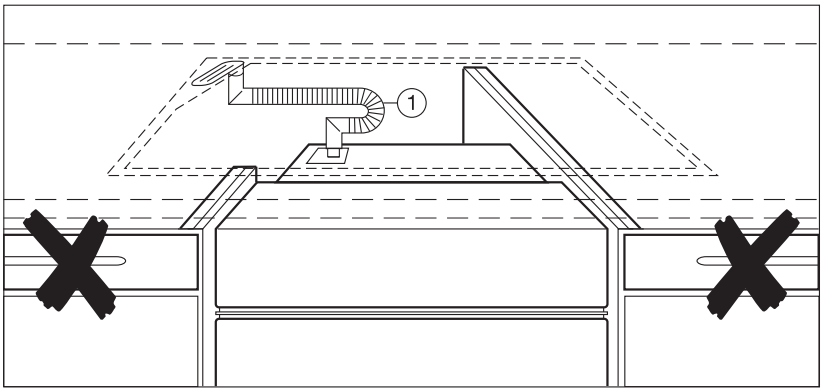


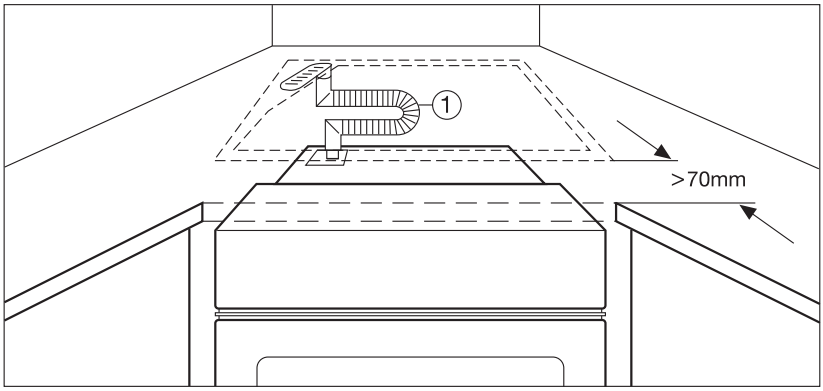
⇳ **vaihtoehtoisesti** ⇳

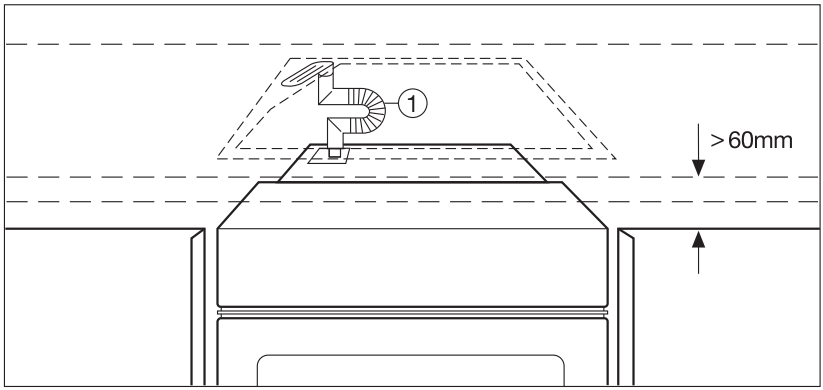


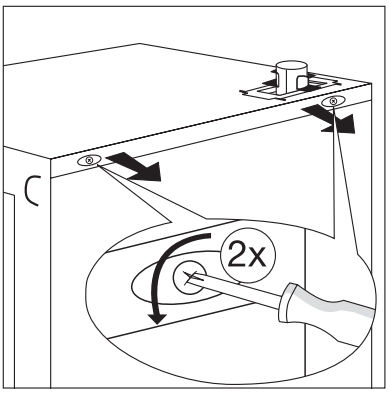
Erikoislisätarvike E-nro. 611 898 716

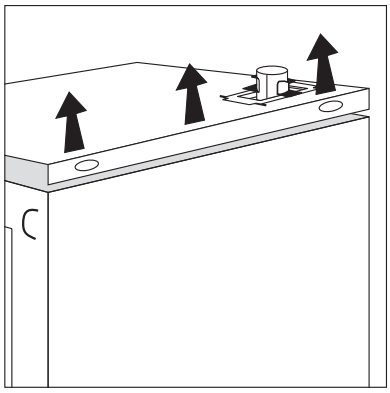


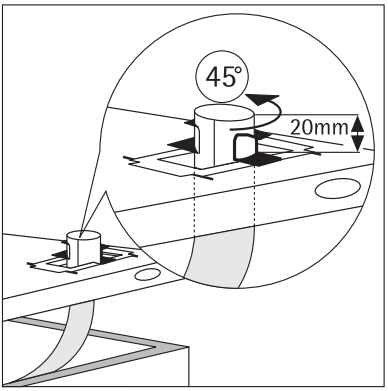


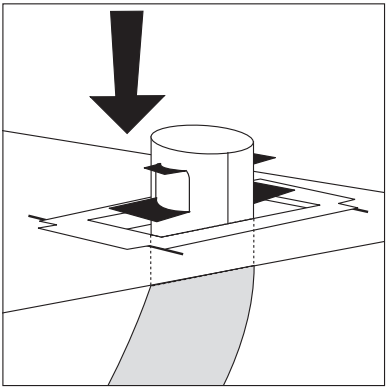

1
>70mm

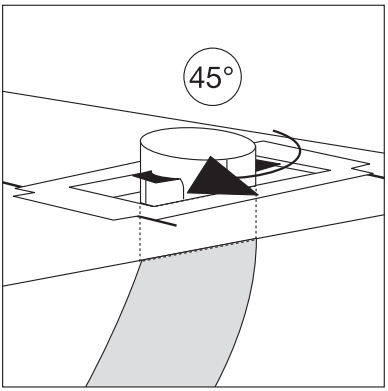

1
>60mm

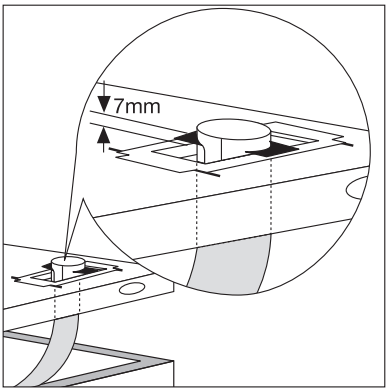

2x



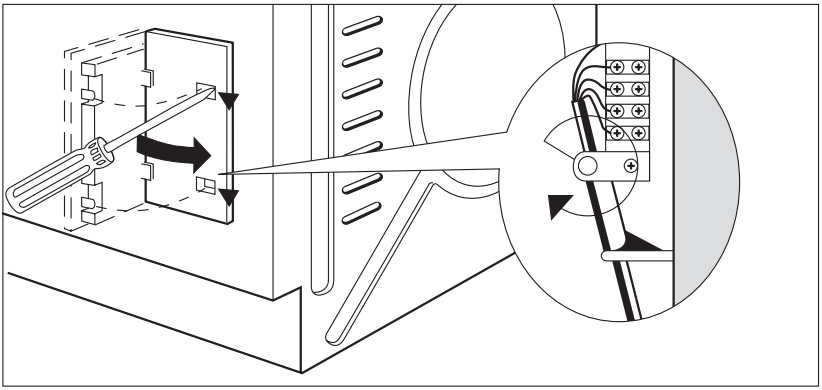

45°
20mm

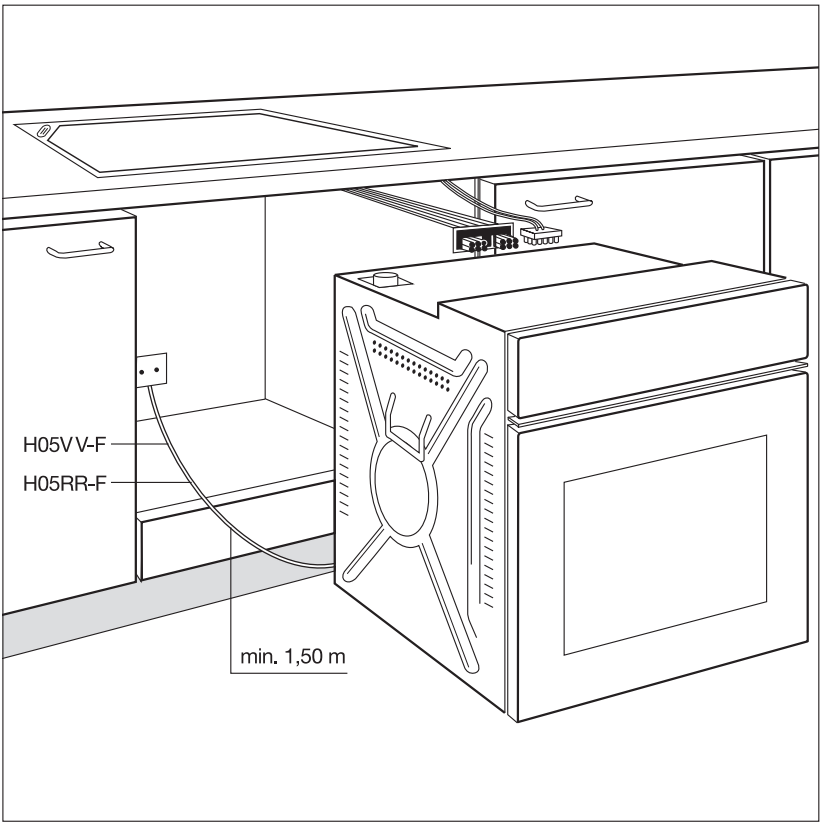


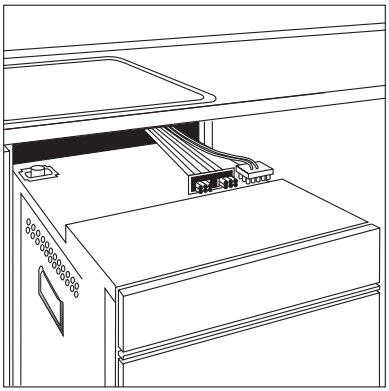

45°

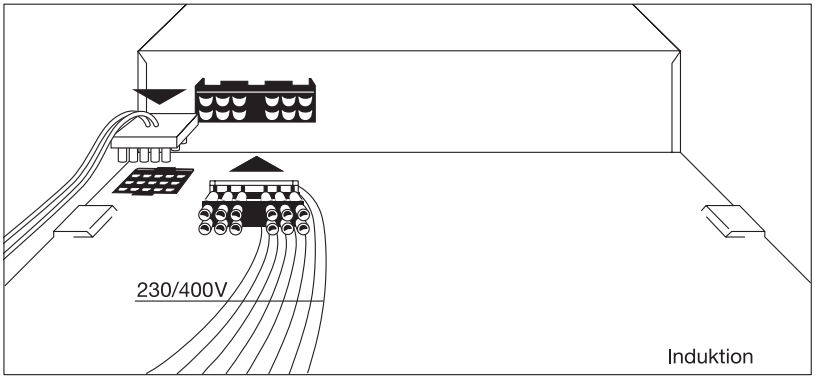

7mm

Sähköliitäntä

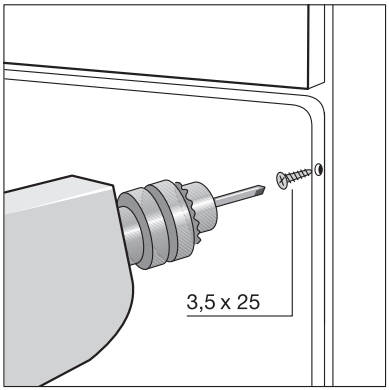


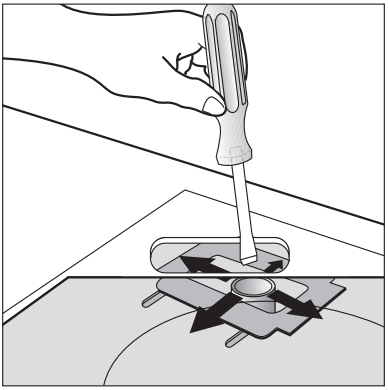


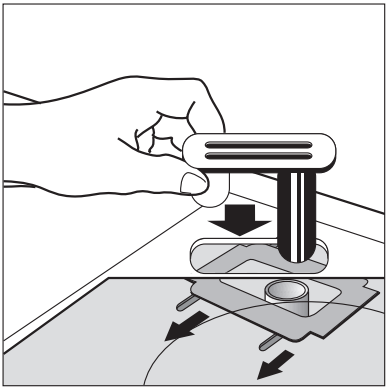


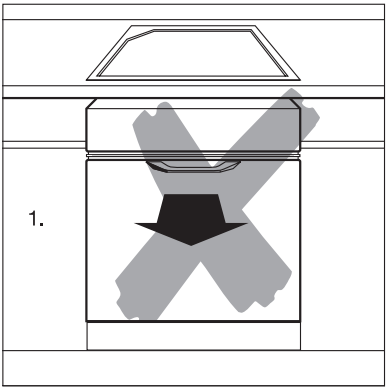


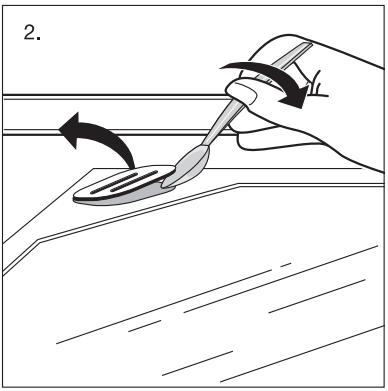
Kiinnitys

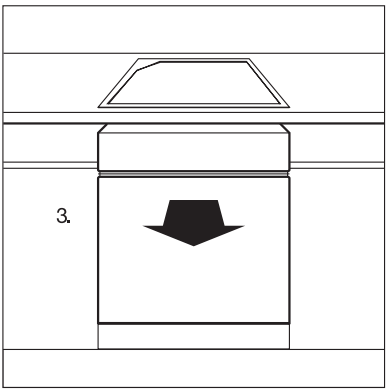







1.

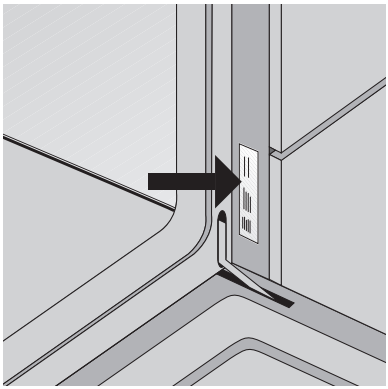

2.


3.

HUOLTO JA VARAOSAT

Huollot ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (0,95 mk/min + pvm).*
Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa. Huollosta ja varaosien myynnistä vastaa Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab - HUOLTOLUX, Porissa, puh. (02) 622 3300.

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.



Malli .....
Tuotenumero .....
Sarjanumero .....
Ostopäivä .....

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 947 058 - 05 - 0500